



Anja Bühler, junge Sous-Chefin im Restaurant «Oldrati».

Fett wird nur sparsam eingesetzt.

►► Aber das gilt ja auch für die warmen Suppenvarianten. Anders als bei diesen jedoch ist der Umgang mit Fett. Schon die Vorstellung von Fettaugen auf einer kalten Suppe lässt innerlich erschauern.

In der Tat wird Fett nur sehr begrenzt eingesetzt. Und wenn, dann nur, um zum Beispiel Lauch und Zwiebeln kurz anzudünsten, wie bei der Vichyssoise. Die Kartoffeln in dieser beliebten Schweizer Spezialität absorbieren die Butter auf eine Weise, dass man sie auch gekühlt nicht mehr wahrnimmt. Statt Olivenöl oder Schweineschmalz findet man in kalten Suppen eher Butter, Rahm oder Joghurt, um

sie etwas cremig zu machen.

Kalte Suppen sind oft püriert. Gemüse wie Erbsli, Randen, Gurken, auch Spargel oder Avocado sind herrliche Zutaten, die sich einfallsreich zubereiten lassen. Niederhäuser serviert in seinem Restaurant zum Beispiel eine Erbsensuppe mit Thymian, Majoran und Büscion (Ziegenfrischkäse). Spitzenköchin Tanja Grandits kombiniert ihre Gazpacho mit dem Fruchtfleisch der Wassermelone und mit Rosenwasser. Und ihre Melonen-Verveine-Suppe reichert sie mit Jakobsmuscheltatar an.

Den Kombinationsmöglichkeiten bei den Zutaten sind keine Grenzen gesetzt. Aber auch Kaltschalen mit frischen Früchten wie Melonen, Waldbeeren und Zitronen sind ein Schlager in der Sommerküche. Hübsch dekoriert und im trendigen Glas serviert, sind sie auch optisch nicht zu toppen. ►►

Erdbeersuppe mit Zitronenmelisse und Joghurtglace

Zutaten

600 g Erdbeeren
40 g Puderzucker
¼ Saft einer Zitrone
80 g Prosecco
3 Blätter Zitronenmelisse
Schwarzer Pfeffer
1 Joghurtglace

Zubereitung

Erdbeeren waschen, putzen und Blätter der Zitronenmelisse grob hacken. Erdbeeren, Zucker und Zitronensaft mischen, Prosecco hinzufügen, im Mixer pürieren. Melisse dazugeben, mit einer Prise Pfeffer abschmecken. Mind. 3 Stunden kühl stellen. Jede Portion mit einer Glacekugel servieren.

