

**À LA AUSTRIA**

Rindsuppe mit Grießnockerln im Suppenteller „Paris“, € 249 (2er-Set), von Meissen, an der „Schüssel mit Deckel Ming-Drache“, € 313 (nur Deckel im Bild), von Meissen mit gelbem Pfeffer auf der Kaschmirdecke „Ajour“ in Beige, € 950, von Sundaykit

## ÖSTERREICHISCHE RINDSUPPE MIT GRIESSNOCKERLN

Das Fleisch hinzugeben und 60 Minuten simmern lassen. Weiterhin Schaum abschöpfen. Nach 1 Stunde die gebräunten Zwiebelhälften, das geschnittene Gemüse sowie die leicht andrückten Gewürze und den Knoblauch zum Fleisch geben und weitere 40 Minuten leise köcheln lassen.

**Grießnockerln:** Zimmerwarme Butter mit Ei, Gries und Muskat gut vermengen. Unbedingt 30 Minuten stehen lassen. Danach mit 2 Kaffeelöffeln die Nockerln ausstechen und im leicht kochendem Salzwasser ziehen lassen. Vor dem Anrichten die Suppe mit Sherry, Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Suppe durch ein mit einem Küchentuch ausgelegtes Sieb seihen. Grießnockerln auf vorgewärmte Teller verteilen. Mit Suppe aufgießen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

**ZUTATEN für 4 Personen:**

**Suppe:** ¼ kg Rinderknochen, ¼ kg Rindfleisch/Suppenfleisch, 1-2 Möhren, 1 gelbe Rübe, 2 mittelgroße Petersilienwurzeln, ¼ Sellerie, 4 Petersilienstängel, 1 Stange Lauch, 2 Zehen Knoblauch, 2 geröstete Zwiebelhälften, 5 Pfefferkörner, 2 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, Salz & Pfeffer, 2 Nelken, 1 Schuss Sherry

**Grießnockerln:** 1 großes Ei, 100 g Nockerlgries, 80 g Butter, frisch geriebener Muskat, Salz

**ZUBEREITUNG:**

**Suppe:** Rinderknochen für ca. 3 Minuten in kochendes Wasser geben. Danach mit kaltem Wasser kühlen. 1 ½ Liter kaltes Wasser aufsetzen, Rinderknochen hineinlegen und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren. Den aufsteigenden Schaum immer wieder abschöpfen.

## PISTAZIEN-SUPPE AUS DEM IRAN

**ZUTATEN für 4-6 Personen:**

200 g ungesalzene geschälte Pistazien, 200 g Sellerie, plus Blatt, 1 kleine Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Kardamomkapsel, ¼ TL Koriander, 1 TL Garam Masala, 1 Chili, 1 Lorbeerblatt, 1 ¼ l Hühnersuppe, 250 g Reis, 200 g Speck, 250 ml Sahne

**ZUBEREITUNG:**

**Pistazienkrokant:** Backrohr auf 180° C vorheizen. 1 EL Öl und 1 EL Butter mit 1 EL Zucker schmelzen. 25 g Pistazienkerne hinzugeben. Pfanne leicht schwenken und etwas Salz darüberstreuen. Flüssiges Karamell auf Backpapier gießen und erkalten lassen.

**Suppe:** Die 175 g Pistazien auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten rösten.

Speck auslassen. Auf ein Küchenpapier legen und aufbewahren. Im selben Topf gewürfelte Zwiebel, Sellerie und Knoblauch dünsten.

In einem neuen Topf Kardamom, Garam Masala, Koriander und Lorbeerblatt rösten. Gemüse und Speck hinzufügen. Mit Sherry löschen. Danach Reis und Suppe hinzufügen. So lange kochen, bis der Reis weich ist. Das Lorbeerblatt herausnehmen und die Pistazien hinzufügen. Mit einem Mixstab pürieren. Erneut mit Sahne erhitzen.

**Grissini-Sticks:** Grissini-Sticks mit etwas Öl bestreichen. Parmesanhobel darüberstreuen und im vorgeheizten Ofen 5 Minuten backen.

**Anrichten:** Suppe in vorgewärmte Teller geben und mit den Grissini-Sticks und Pistazienkaramellen garnieren.

**PISTAZIEN-POWER**

Pistaziensuppe aus dem Iran in der „Cielo“-Schale von Hering Berlin, € 307, auf „Scarf fuchsia“ von Sand, ca. € 109. Als Beilage ein Geflecht aus zwei Schals: dunkelbrauner „Holt Scarf“ aus Kaschmir, ca. € 129, von Stetson, graubrauner Merinoschal „Holly“, ca. € 119, von caro e

# Suppkultur

Löffeln Sie sich einmal um den Globus. H.O.M.E. hat leckere Suppen aus verschiedenen Länderküchen für Sie gekocht und angerichtet. Dazu servieren wir Schals und Decken, die von außen wärmen

FOTOS MANFRED KLIMEK ASSISTENZ FLORIAN REISCHAUER REZEPTE & FOOD-STYLING ULLA KILLING ASSISTENZ JANINE DUDENHÖFFER, SIBYLLE GEFFKE REDAKTION STELLA HEMPEL LOCATION CLUBOFFICE BERLIN, WWW.CLUB-OFFICE.COM FLORISTIK VILLA HARTENECK/FRANK STÜVE



**THAI-TERRINE** Tom Ka Gai in der Schale „Coup-Form small“, € 61,50, an „Cloche small“, € 109,50, in Begleitung von „Vorspeisenschale in Spindel-Form“, € 42,50, und „Vorspeisenschale in ovaler Form“, € 42,50, auf dem „Platzteller“, € 149,50, alle aus der Serie „MY CHINA! Emperor's Garden“ von SIEGER by FÜRSTENBERG, angerichtet auf weißer Strick-Kissenhülle, € 40, und abgerundet mit Wollteppichen in Weiß und Türkis, je € 280, alle von Maiami

## AUS THAILAND: TOM KA GAI

### ZUTATEN für 6 Personen:

1 Liter Kokosmilch, 1 ½ l Hühnersuppe, 2 Hühnerbrüste, 5 cm frischer Galgant, 3 cm frischer Ingwer, 4 Knoblauchzehen, 5 Kaffirlimeblätter, 3 Stangen Zitronengras, 2 Chilis, 1 Dose Strohpilze, 4 kleine thailändische Auberginen (grün/weiß, rund), 3 kleine thailändische Auberginen (violett, länglich), 6 kleine frische Babymais, 1 Tomate, Fischsauce, Sojasauce, 2 Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum, geröstete Zwiebeln aus der Packung, 1 Packung Reismudeln, 1 EL Sesamöl, 1 Bund thailändischer Schnittlauch, 1 Bund Koriander

### ZUBEREITUNG:

1 Liter Kokosmilch aufkochen und 30 Minuten

reduzieren lassen. Hühnersuppe hinzufügen weiter köcheln. Ingwer und Galgant putzen und klein schneiden. Jeweils ¾ Galgant und Ingwer sowie 4 angedrückte Knoblauchzehen, 3 Stängel zerhacktes Zitronengras, 3 Blätter Kaffirlime, 1 Tomate und 1 kleinen Chili hinzufügen. Weitere 30 Minuten köcheln. Dann alles über ein Sieb laufen lassen. Suppe zurück in den Topf geben. Hähnchenbrust putzen und in kleine Tranchen schneiden. Zusammen mit dem restlichen Ingwer, Galgant, Zitronengras und den in Streifen geschnittenen Kaffirlimeblättern weitere 30 Minuten in der Suppe kochen, bis das Fleisch durch ist. Dann Strohpilze (halbiert), Babymais, Thai-Auberginen und Frühlingszwiebel-

röllchen ebenfalls in die Suppe geben. Suppe mit Fischsauce, Sojasauce und Limettensaft abschmecken. Reismudeln al dente in Salzwasser kochen. Mit Sesamöl vermischen. Warm stellen.

### Asiatische Würzsauce:

Fischsauce, Sojasauce und Limettensaft verrühren. Mit gepresstem Knoblauch, klein geschnittenem Chili, braunem Zucker und Salz gut mischen.

### Anrichten:

Nudeln in Suppenschale platzieren. Mit Suppe aufgießen. Mit gerösteten Zwiebeln, gezupften Koriander- und Thai-Basilikumblättern garnieren. Etwas von der Würzsauce darüberstreuen und zuletzt klein geschnittenen Schnittlauch darüberstreuen.

**AMERICAN DREAM** Cornchowder im Suppenteller „Taste gold“, € 77, auf dem Essteller „Taste gold“, € 81, beide von Paola Navone für Reichenbach, auf der Zoeppritz-Merinodecke „Grace“ (130 x 180 cm), € 189, an der Zoeppritz-Streifendecke „Chunk“ (120 x 160 cm), € 189, garniert mit dem Besteck „iD/cutlery by Bow-Wow“ von Royal VKB (silberfarben mit kleinen Ästen), ab € 49,95 (Besteck-Set für eine Person), und Goldbesteck aus der „Royal Edition“ von Carl Mertens, Preis auf Anfrage

## AUS DEN USA: MAISSUPPE/ CORNCOWDER

### ZUTATEN für 4 Personen:

200 g Speck, 1 große Zwiebel (in kleine Würfel geschnitten), 2 Knoblauchzehen (in kleine Würfel geschnitten), 1 Kartoffel, 1 TL Paprikapulver (geräuchert), 4-5 Chiliflocken, 400 g Tiefkühlmais, 1 l Hühnerbrühe, ½ l Sahne, 2 Stangen Frühlingszwiebeln, Salz & Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Den Speck klein schneiden und bei mittlerer Hitze auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier auslegen. Im selben Topf im restlichen Fett gewürfelte Zwiebel, Knoblauch

und Kartoffelwürfel anschwitzen. Paprikapulver und Chiliflocken hineinstreuen und 2 Minuten mitrösten. Mit Mais, Sahne und Suppe auffüllen. Weitere 35 Minuten leicht köcheln lassen. ¾ der Suppe mit dem Pürierstab mixen. Restliche Suppe beifügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Anrichten:** Suppe in vorgewärmte Teller geben. Mit klein geschnittenen Frühlingszwiebeln und knusprigem Speck garnieren. Eventuell einen frischen Maiskolben kurz blanchieren. Danach im heißen Backrohr 5 Minuten grillen. In Scheiben schneiden, ein wenig salzen und ebenfalls auf die Teller setzen.



#### SÜDAFRIKA-TRIP

Linsen-Butternuss-Suppe in „Bowls & Spoons“-Schalen, ab € 14,95 (eine Schale mit Löffel), von Royal VKB, auf der Seiden-/Kaschmirdecke „Forever“ (70 x 200 cm), € 198, von Zoeppritz, vor grünem Grobstrickkissen, € 40, von Maiami

**ZUTATEN für 4 Personen:**  
1 großer Butternuss-Kürbis (in Würfel geschnitten), 2 große Zwiebeln (in kleine Würfel geschnitten), 2 cm frischer Ingwer (klein geschnitten), 250 g getrocknete Mangoscheiben (ebenfalls klein geschnitten), 50 g Butter, Macisblüte, Garam Masala, 1 ½ l Gemüsesuppe, 250 g orange Linsen, Salz & Pfeffer

**ZUBEREITUNG:**  
Zwiebel, Ingwer und Butternusskürbis in Butter sanft andünsten. Nach 10 Minuten getrocknete Mangoscheiben hinzufügen. Mit Garam Masala bestreuen und anschwitzen, bis es duftet. Danach mit Gemüsesuppe aufgießen und Macisblüte hineinbröseln. Ca. 35 Minuten köcheln lassen. Danach mit dem Stabmixer pürieren. Linsen hinzufügen und weitere 30 Minuten leicht simmern lassen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

## LINSEN- BUTTERNUSS- SUPPE AUS SÜDAFRIKA

## RUSSISCHE ROTE-BEETE-SUPPE MIT KLOSS

#### ZUTATEN für 4-6 Personen:

3 mittelgroße Rote Beete, ¼ Sellerie, 4 kleine Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 6 Pflaumen, Salz & Pfeffer, frische Minze, Zitronensaft, 1 TL Zucker, Klöße: 334 g Hartweizengrieß, 2 kleine Zwiebeln, Petersilie, 500 g Rinderhack, Sellerie-Blätter, Salz & Pfeffer

#### ZUBEREITUNG:

**Kloßteig:** Grieß mit 1 TL Salz vermischen und mit 225 ml heißem Wasser aufgießen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

**Kloßfüllung:** In einem Mixer 2 klein gehackte Zwiebeln, Sellerieblätter und das Rinderhack zerkleinern. Gut würzen und alles vermischen.

#### Suppe:

4 klein geschnittene Zwiebeln zunächst mit

Knoblauch weich dünsten. Sellerie, Pflaumen und Rote Beete hinzufügen. Kurz weiterdünsten lassen. 1 ¼ l Wasser zugießen und weitere 15 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Dann 1 EL braunen Zucker und 2 EL frisch gepressten Zitronensaft einrühren. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

#### Kloßherstellung:

Den Grießteig walnussgroß mit nassen Händen in kleine Bällchen rollen. Flachdrücken. Mittig ein wenig Rinderhackmischung daraufsetzen und zu kleinen Klößen formen. Die Klöße vorsichtig in die heiße Rote-Beete-Suppe gleiten und ca. 30 Minuten ziehen lassen - bis das Fleisch durch ist. In vorgewärmten Suppenschalen anrichten. Mit frischen Minzblättern garnieren und mit Vinschgauer Fladen servieren.

**RED RUSSIAN** Rote-Beete-Suppe in der „Dressed“-Schale, € 18, auf einem Stapel aus „Dressed“-Suppentellern, € 21, „Dressed“-Speiseteller, € 24, und „Dressed“-Tablett in Schwarz, € 45, alles von Marcel Wanders für Alessi. Felljacket: Stylist's own





## ARTISCHOCKEN-SUPPE AUS ISRAEL

### ZUTATEN für 4 Personen:

600 g Jerusalem-Artischocken, 1 kleine Kartoffel, 1 große Zwiebel, 600 ml Gemüse- oder Hühnersuppe, 450 ml Milch, 1 EL Butter, Sesamreiscracker aus dem Asialaden, Salz & Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

**Suppe:** Butter sowie das geputzte und klein geschnittene Gemüse dünsten. Mit Milch und Suppe aufgießen, ca. 35 Minuten köcheln lassen. Danach pürieren. Nochmals mit beigefügter Sahne erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

**Anrichten:** Suppe in vorgewärmte Teller geben, mit Chopsticks und Reiscrackern garnieren.

### REISE NACH JERUSALEM

Artischockensuppe in einem „Plato Postre“-Teller, € 19, auf großem Teller „Fuente“, € 55, beide von Becara, dazwischen eine Schicht „Centuries Epoque Pastateller grande“ (30 cm) in der Farbe Stone, € 19,50, von Kahla, auf roter Strick-Kissenhülle, € 70, von Maiami, neben einem Geflecht aus Gräsern und Kaschmirschal „Ivan“, ca. € 149, von caro e



### FIESTA MEXICANA

Schwarze Bohnensuppe auf türkischem tiefem „Teema Teller“ (21 cm), € 17,95, von Iittala und schwarzem „Teema Teller“ (26 cm), € 17,95, von Iittala angerichtet. Dazwischen eine Schicht „Bouquet Scarf“ aus Yakwolle, ca. € 110, von Shokay. Beilagen: gewellte Schale „Bambus“ (14 cm), ab € 8,75, von Tafelstern. Weiße Schale und Fell: Stylist's own

## MEXIKANISCHE SCHWARZE BOHNENSUPPE

### ZUTATEN für 4 Personen:

500 g schwarze Bohnen (über Nacht in Wasser eingeweicht), 4 Knoblauchzehen, 1 rote Zwiebel, 1 EL Kumin/Kreuzkümmel, 1 Lorbeerblatt, Olivenöl, 1 rote Chili, Chiliflocken, 1½ l kräftige Rindsuppe, 1 TL Ahornsirup, 2 Limetten, 200 g Cheddar-Käse, 150 g Saurer Rahm, 1 Avocado, Salz & Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

In einem großen Topf Zwiebel und Knoblauch ca. 15 Minuten golden dünsten. Kumin, Lorbeerblatt sowie Chili etwas später hinzufügen und kurz mitrösten. Die abgetropften Bohnen dazugeben. Mit Rindsuppe aufgießen und ca. 1 Stunde und 30 Minuten köcheln lassen. Mit Chilipulver, Salz und Ahornsirup sowie Limettensaft abschmecken. ¾ der Bohnen in einem Mixer pürieren.

**Anrichten:** Schwarze Bohnensuppe in vorgewärmte Teller geben. Mit den festeren Bohnen garnieren. Mit 1 Kaffeelöffel leicht gesalzenem saurem Rahm, etwas Avocado und Cheddar-Spänen garnieren. Eventuell mit kurz frittierten Taco-Wraps servieren.