

# FUTTER KUTTER

SUPPEN  
EINTÖPFE  
CURRYS  
SALATE

## DIE WELT AUF DEINEM LÖFFEL

Martin Schümborg & Georg Waldmüller



**DIE  
WELT  
AUF  
DEINEM  
LÖFFEL**

# FUTTER KUTTER

SUPPEN  
EINTÖPFE  
CURRYS  
SALATE

# DIE WELT AUF DEINEM LÖFFEL

Martin Schümborg & Georg Waldmüller











## Europa

Ø	24	Kartoffel-Sellerie-Suppe
	27	Geeiste Melonensuppe
Ø	28	Mamas Blaukrautcappuccino
Ø	33	Erdbeer-Spargel-Couscous-Salat
	34	Berliner Kartoffelsuppe
Ø	37	Parmesansuppe
	38	Martins Bouillabaisse
Ø	42	Petersilienwurzelsuppe
Ø	45	Zwiebelsuppe aus der Normandie
Ø Ø	48	Georgs Karawane um die Welt
	51	Sämige Steinpilzsuppe
Ø	52	Englische Erbsensuppe
	55	Schwarzbiergulasch
	58	Heinrichs Wurstsalat aus dem Schwabenländle
Ø	61	Topinambur-Curry-Suppe
	62	Bayerische Brotsuppe
Ø	67	Italienische Tomatensuppe
	68	Mamas Soljanka
	71	Weiß-grüne Spargelsuppe
Ø	74	Sigi Omas Topfenkrapferln
Ø	77	Geeiste Marzipan-Beeren-Suppe
Ø	78	Marillenknödel
Ø	82	Sommerliche Kaltschale
Ø	85	Tarte au Chocolat

## Asien

Ø Ø	91	Kartoffel-Linsen-Curry
	92	Tom Saeb Nüa - Scharfe Rindfleischsuppe
Ø Ø	95	Nordindische Tomatensuppe
Ø Ø	99	Burmesisches Curry
Ø	100	Belugalinsensalat
Ø Ø	103	Nepalesischer Gurkensalat
Ø Ø	104	Gelbes Thaicurry
	108	Salad gà bặc hà - Vietnamesischer Hühnersalat
Ø	111	Geeiste Gurken-Melonen-Suppe
	114	Bazooka Chicken
Ø Ø	117	Chana Masala - Indisches Kichererbsencurry

- 118 Sup Kambing - Scharfer Fleischeintopf
- 121 Phở Bò Sốt Vang - Geschmortes Rindfleisch
- ØØ 124 Pav Bhaji - Gemüsecurry
- 127 Kao Poun - Laotischer Nudleintopf
- 128 Guai Thiau Naam Muh Däng - Nudelsuppe
- 130 Pad Nüa Prik Thai Oon - Scharfes Rindfleisch
- 134 Kalte Kokossuppe

#### Afrika

- 140 Namibische Butternusskürbissuppe
- ØØ 143 Marokkanischer Kartoffeltopf
- 144 Ägyptische Hühnersuppe
- ØØ 149 Afrikanische Erdnusssuppe
- ØØ 150 Harira - Marokkanischer Kichererbseneintopf

#### Levante

- Ø 154 Spinat-Kichererbsen-Salat
- Ø 157 Toms Shakshuka
- Ø 158 Orientalischer Eintopf
- ØØ 161 Kisir - Türkischer Bulgursalat
- Ø 162 Persischer Wassermelonensalat
- Ø 167 Libanesischer Fattoushsalat
- Ø 168 Israelische Joghurtsuppe

#### Amerika & Australien

- 172 Grüner Hühnersalat
- 175 American-Coffee-Chili
- 176 Futterkutters Sommersalat
- 180 Ajiaco - Kolumbianischer Hühnereintopf
- Ø 183 Sopa Negra - Schwarze Bohnensuppe
- Ø 184 Pekannusseis

#### Brot & Suppenbasis

- ØØ 191 Baguette
- 194 Rinderbrühe
- 194 Hühnerbrühe
- ØØ 195 Gemüsebrühe

Ø vegetarisch      ØØ vegan



# No 2

## Vorspeise

	27	Geeiste Melonensuppe
Ø	28	Mamas Blaukrautcappuccino
Ø	37	Parmesansuppe
	71	Weiß-grüne Spargelsuppe
ØØ	95	Nordindische Tomatensuppe
ØØ	103	Nepalesischer Gurkensalat
Ø	111	Geeiste Gurken-Melonen-Suppe
ØØ	161	Kisir - Türkischer Bulgursalat
Ø	162	Persischer Wassermelonensalat
Ø	168	Israelische Joghurtsuppe
	172	Grüner Hühnersalat

## Salat

Ø	33	Erdbeer-Spargel-Couscous-Salat
ØØ	48	Georgs Karawane um die Welt
	58	Heinrichs Wurstsalat aus dem Schwabenländle
Ø	100	Belugalinsensalat
	108	Salad gà bəc hà - Vietnamesischer Hühnersalat
Ø	154	Spinat-Kichererbsen-Salat
Ø	167	Libanesischer Fattoushsalat
	176	Futterkutters Sommersalat

## Suppe

Ø	24	Kartoffel-Sellerie-Suppe
	34	Berliner Kartoffelsuppe
	38	Martins Bouillabaisse
Ø	42	Petersilienwurzelsuppe
Ø	45	Zwiebelsuppe aus der Normandie
	51	Sämige Steinpilzsuppe
Ø	52	Englische Erbsensuppe
Ø	61	Topinambur-Curry-Suppe

	62	Bayerische Brotsuppe
Ø	67	Italienische Tomatensuppe
	128	Guai Thiau Naam Muh Däng - Nudelsuppe
	140	Namibische Butternusskürbissuppe
ØØ	149	Afrikanische Erdnusssuppe
Ø	183	Sopa Negra - Schwarze Bohnensuppe

#### Eintopf

	55	Schwarzbiergulasch
	68	Mamas Soljanka
	92	Tom Saeb Nüa - Scharfe Rindfleischsuppe
	118	Sup Kambing - Scharfer Fleischeintopf
	121	Phở Bò Sốt Vang - Geschmortes Rindfleisch
	127	Kao Poun - Laotischer Nudeleintopf
ØØ	143	Marokkanischer Kartoffeltopf
	144	Ägyptische Hühnersuppe
ØØ	150	Harira - Marokkanischer Kichererbseneintopf
Ø	157	Toms Shakshuka
Ø	158	Orientalischer Eintopf
	175	American-Coffee-Chili
	180	Ajiaco - Kolumbianischer Hühnereintopf

#### Curry

ØØ	91	Kartoffel-Linsen-Curry
ØØ	99	Burmesisches Curry
ØØ	104	Gelbes Thaicurry
	114	Bazooka Chicken
ØØ	117	Chana Masala - Indisches Kichererbsencurry
ØØ	124	Pav Bhaji - Gemüsecurry
	130	Pad Nüa Prik Thai Oon - Scharfes Rindfleisch

#### Dessert

Ø	74	Sigi Omas Topfenkrapferln
Ø	77	Geeiste Marzipan-Beeren-Suppe
Ø	78	Marillenknödel
Ø	82	Sommerliche Kaltschale
Ø	85	Tarte au Chocolat
	134	Kalte Kokossuppe
Ø	184	Pekannusseis

Ø vegetarisch      ØØ vegan





# FUTTERKUTTER



# KARTOFFEL-SELLERIE-SUPPE <sup>Ø</sup>

mit Thymian und Trüffelöl

Aller Anfang ist schwer, vor allem, wenn man als Streetfoodköche eine Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Trüffelöl auf der Straße servieren will. Hat etwas gebraucht, bis unsere Gäste das so akzeptieren konnten, aber inzwischen darf dieses Gericht auf unserer Karte bleiben.

700 g Kartoffeln, mehlig  
200 g Knollensellerie  
1 Zwiebel  
2 EL Butter  
2 EL Olivenöl  
100 ml Sahne  
100 ml Crème Fraîche  
1 l Gemüsebrühe  
10 g Thymian, frisch  
1 EL Trüffelöl  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Salz

5 g Petersilie, frisch  
1 Zitrone  
1 EL bestes Olivenöl  
einige Tropfen Trüffelöl

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln und den Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Thymian zupfen und fein hacken. Die Petersilie zerkleinern und die Zitrone auspressen.

In einem ausreichend großen Topf die Butter und das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebelstücke darin etwa fünf Minuten anschwitzen. Den Thymian zusammen mit dem Sellerie und den Kartoffeln in den Topf geben und mit der Brühe aufgießen. Zum Kochen bringen und etwa 40 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Die Sahne und Crème Fraîche einrühren und cremig pürieren. Die Suppe wieder erhitzen und, sollte sie zu dickflüssig sein, mit etwas Brühe und Sahne verdünnen. Das Trüffelöl hinzufügen, gut verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die gehackte Petersilie mit dem Zitronensaft und dem Olivenöl vermengen. Die Suppe in Tellern anrichten und mit der Petersilienmischung und ein paar Tropfen Trüffelöl beträufeln.











# GEEISTE MELONENSUPPE

mit Süßwassergarnelen und Basilikum

Sommer, Sonne, Kaktus ... hier nicht mit Kaktus, sondern mit einer herrlich-süßen Melone. Bei uns auch ein Hit, nicht am Stand, sondern zu Hause. Und jetzt für euch als Vorspeise für laue Sommerabende mit Freunden.

2 reife Cantaloupemelonen,  
orangefleischig  
200 g Joghurt, 10 % Fett  
1 Zitrone  
2 EL brauner Zucker  
1 EL weißer Zucker  
250 ml weißer Portwein  
40 g Basilikum, frisch  
1 Thai-Chilischote, frisch (Bird Eye)  
weißer Pfeffer, frisch gemahlen  
Salz

12 Süßwassergarnelen  
oder große Scampi  
1 EL bestes Olivenöl  
20 g Basilikum, frisch  
Salz

Die Melonen halbieren, entkernen und in zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Das Fruchtfleisch mit dem braunen Zucker vermengen. Das gesamte Basilikum waschen, mitsamt den Stielen grob hacken und mengenmäßig aufteilen. Die Zitrone auspressen. Die Chilischote längs halbieren, mit dem Messerrücken entkernen und fein hacken. Mit einer Schere den Rücken der Garnelen aufschneiden. Panzer, Kopf und den Darm mit den Fingern entfernen.

Den weißen Zucker in einem Topf oder einer Pfanne karamellisieren. Mit 200 Milliliter Portwein ablöschen, das Basilikum hinzufügen und aufkochen. Vom Herd nehmen und rund fünf Minuten ziehen lassen. Den entstandenen Fond durch ein feines Sieb passieren und dabei das Basilikum entfernen. Die gewürfelten Melonenstücke samt Fruchtsaft und dem abgekühlten Basilikumfond fein mixen und mit Zitronensaft, weißem Pfeffer und der fein gehackten Chilischote abschmecken. Rund eine Stunde im Gefrierschrank kalt werden lassen.

In der Zwischenzeit die Garnelen zusammen mit dem Basilikum, dem Olivenöl und etwas Salz für ebenfalls eine gute Stunde marinieren.

Die eisgekühlte Melonensuppe aus dem Gefrierschrank nehmen, das Joghurt unterrühren, behutsam salzen und mit dem restlichen Portwein abschmecken. Für weitere 15 Minuten in den Gefrierschrank zurückstellen.

Eine Pfanne erhitzen und die Garnelen samt dem Öl und dem Basilikum darin von beiden Seiten anbraten. Die Melonensuppe aus dem Gefrierschrank nehmen, umrühren und in kleinere Schüsseln füllen. Mit den Garnelen garnieren und sofort servieren.

# MAMAS BLAUKRAUTCAPPUCCINO

mit Apfel-Kartoffel-Schaum und Kastanienpulver

Klarerweise müssen auch zwei nicht gelernte Köche ihre Leidenschaft irgendwo herhaben, in Georgs Fall hat er seiner Mama schon immer gern beim Kochen zugeschaut, gekostet und auch geholfen (kochen, nicht abspülen). Dabei ließ er dieses schicke Vorspeisenrezept mitgehen, das er nun mit euch teilt.

Espumaflasche

## Suppe

600 g Blaukraut  
200 g Rote Bete, gekocht  
100 g Apfel, sauer-fruchtig  
50 g Butter  
30 g brauner Zucker  
400 ml Gemüsebrühe  
360 ml naturtrüber Apfelsaft  
300 ml Sahne  
1 Msp. Nelken, gemahlen  
1 Msp. Zimt, gemahlen  
1 TL Kren, gerieben  
Salz

## Schaum

200 g Kartoffeln, mehlig  
200 g Apfel, sauer-fruchtig  
20 g Butter  
100 ml Milch  
100 ml Kartoffelwasser  
50 ml Sahne  
Muskatnuss  
Salz

## Kastanienpulver

80 g Kastanien / Maronen,  
vorgekocht

Für den Schaum die Kartoffeln und den entkernten Apfel schälen und klein würfeln. Für die Suppe das Blaukraut vom Strunk befreien und klein schneiden. Den Apfel entkernen und zusammen mit der Roten Bete in kleine Würfel schneiden.

Für das Kastanienpulver die Kastanien klein hacken, auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 120 Grad rund 30 Minuten im Backofen trocknen, bis die Kastanienstückchen hart sind. Kurz abkühlen lassen und dann in einem Mörser zu Pulver verarbeiten.

Für den Schaum die Kartoffel- und Apfelwürfel in Salzwasser weich kochen und abseihen. Rund 100 Milliliter des Kochwassers auffangen. Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und braun werden lassen. Die Kartoffel- und Apfelstückchen mit der Milch, Sahne, 50 Milliliter des Kochwassers und der braunen Butter zu einer glatten Masse pürieren und mit Salz und einer Prise Muskatnuss abschmecken. Sollte die Masse zu dick sein, mit Kochwasser verdünnen. Durch ein sehr feines Sieb passieren, um alle groben Stücke aus der Masse zu filtern. Die Kartoffel-Apfel-Sahne-Mischung anschließend in eine Espumaflasche füllen, zweimal mit einer Patrone aufladen und gut schütteln. Die Flasche bis zum Servieren im Wasserbad warm halten.

Für die Suppe etwas Butter in einem Topf erhitzen. Das Blaukraut und die Apfelwürfel hinzufügen und langsam bei geschlossenem Deckel rund 30 Minuten andünsten. Ist das Gemüse weich gekocht, den Apfelsaft, die Rote Bete, den braunen Zucker, eine Prise Salz, die Gemüsebrühe, das Nelkenpulver und den Zimt dazugeben und abermals 20 Minuten köcheln lassen.

Die Sahne und den Kren unterrühren und die Suppe anschließend pürieren. Mit Salz, braunem Zucker und Zimt abschmecken. Die Espumaflasche aus dem Wasserbad nehmen und nochmals gut aufschütteln. Die Suppe mit einem Apfel-Kartoffel-Schaumhäubchen und einer guten Prise Kastanienpulver servieren.

















# ERDBEER-SPARGEL-COUSCOUS-SALAT <sup>Ø</sup>

mit Schafskäse und Pinienkernen

Dieser Salat sieht unsere Speisekarte wahrscheinlich am wenigsten oft. Es gibt ihn am Futterkutter höchstens dreimal im Jahr. Denn das Zeitfenster, an dem sich guter Spargel und gute Erdbeeren in der Saison treffen, ist relativ klein, dann aber umso köstlicher.

## Salat

800 g grüner Spargel  
500 g Erdbeeren  
150 g Couscous  
15 g Butter  
4 Frühlingszwiebeln  
20 g Basilikum, frisch

## Dressing

3 EL weißer Balsamico  
1 Orange  
2 EL bestes Olivenöl  
1 TL Blütenhonig, flüssig  
1 TL Dijonsenf  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Salz

150 g Schafkäse  
100 g Rucola  
40 g Pinienkerne

Den Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden, das untere Drittel der Stangen nach Bedarf schälen und in einen Zentimeter lange, schräge Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Haut befreien, waschen und in dünne, schräge Scheiben schneiden. Das Basilikum und den Rucola waschen. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und in dünne Streifen schneiden, den Rucola grob hacken. Die Erdbeeren waschen, vom Stielansatz befreien und in grobe Stücke teilen. Den Schafkäse mit den Händen zerbröseln. Die Orange auspressen.

Für den Couscous 150 Milliliter leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, von der Herdplatte nehmen, den Couscous und die Butter unterrühren und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Spargel in kochendem Salzwasser für rund vier Minuten bissfest garen. Sofort mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl von allen Seiten anrösten.

Für das Dressing drei Esslöffel Orangensaft, den Essig, Honig, Senf und das Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer großen Schüssel den Couscous mit dem Spargel, den Erdbeeren, den Frühlingszwiebeln und dem Basilikum vorsichtig vermischen. Das Dressing untermengen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Rucola, Schafkäse und den gerösteten Pinienkernen garnieren.



# BERLINER KARTOFFELSUPPE

mit Wiener Würstchen und Liebstöckel

„Dit is so n Eentopp, wie ick ihn von zu Hause kenne – deftig, lekka und ne Wurscht dazu.“ Ein Stück Heimat für Martin, die wir anfangs genau so serviert haben, wie sie in Berlin gegessen wird: Suppe ins Glas und ein ganzes Würstchen reingesteckt. Hat einige Gäste durchaus irritiert, dass ihnen die Wurst beim Essen ins Gesicht starrte.

500 g Kartoffeln  
150 g Knollensellerie  
2 Karotten  
2 Zwiebeln  
1 Petersilienwurzel  
½ Lauchstange  
2 EL Butter  
1 l Gemüsebrühe  
1 TL Liebstöckel, getrocknet  
oder 1 frischer Zweig  
1 TL Majoran, getrocknet  
½ TL Kümmel  
2 Pimentkörner  
2 Lorbeerblätter  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Salz  
  
Wiener (Frankfurter) Würstchen  
15 g Petersilie, frisch

Die Kartoffeln, den Sellerie, die Petersilienwurzel und die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Die Karotten schälen und zusammen mit dem Lauch in Scheiben schneiden. Die Petersilie hacken.

Die Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln dazugeben und rund fünf Minuten lang schön glasig andünsten. Die geschnittenen Kartoffeln und das restliche Gemüse zufügen und unter häufigem Rühren weitere zehn Minuten anbraten. Den Kümmel, Majoran, Liebstöckel, Piment und die Lorbeerblätter einrühren, mit der Gemüsebrühe auffüllen und zugedeckt rund 40 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen.

Die Lorbeerblätter und den Piment entfernen, die Suppe mit einem Pürierstab grob pürieren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Würstchen je nach Belieben ganz lassen oder in Scheiben schneiden und dann in der Suppe heiß werden lassen. Die Berliner Kartoffelsuppe vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

**Tipp:** Wer es besonders kräftig mag, gibt zu Beginn zu den Zwiebeln noch etwas Speck oder Schinken hinzu.







# PARMESANSUPPE <sup>Ø</sup>

mit Rosmarin und Crème Fraîche

Wer an eine italienische Suppe denkt, dem kommt wahrscheinlich als Erstes Minestrone in all ihren Ausführungen durch den Gemüsegarten und die Jahreszeiten in den Sinn. Dabei hat Italien durchaus mehr zu bieten. Wie wär's zum Beispiel mit dieser würzig-cremigen Parmesansuppe? Als Vorspeise eine echte Gaumenfreude für jeden Käseliebhaber.

200 g Parmesan / Grana Padano  
5 Eigelbe  
200 ml Schlagsahne  
75 g Crème Fraîche  
1 l Gemüsebrühe  
1–2 Knoblauchzehen  
5 g Rosmarin, frisch  
Muskatnuss  
Salz

Pfeffer, frisch gemahlen  
bestes Olivenöl

Den Käse von der Rinde befreien und fein hobeln. Dann den Knoblauch schälen.

Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Die Sahne, Crème Fraîche, Eigelbe und den Parmesan in eine Schüssel geben, mit dem Schneebesen verrühren und mit Salz und einer Prise geriebener Muskatnuss würzen. Anschließend zwei Kellen der heißen Brühe langsam und unter ständigem Rühren zugießen. Die Parmesansmischung mit der übrigen Brühe im Topf vermengen, den Rosmarin und Knoblauch dazugeben und rund 30 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.

Den Rosmarin und Knoblauch entfernen. Die Parmesansuppe mit einem Pürierstab kräftig durchmixen und wieder erhitzen, bis sie beginnt, dickflüssiger zu werden. In tiefen Tellern anrichten, mit Pfeffer bestreuen und Olivenöl beträufeln.





Am Futterkutter servieren Georg Waldmüller und Martin Schümborg das, was ihnen Spaß macht. Der Erfolg gibt den beiden Streetfoodköchen recht: Mit ihren bunten Speisen aus aller Welt, die im umweltfreundlichen Pfandglas ausgegeben werden, haben sie das Mittagessen in Innsbruck längst nachhaltig revolutioniert.

„Die Welt auf deinem Löffel“ ist ihre authentische und aromatische Reise rund um die Erde. Sie enthält 60 Suppen, Eintöpfe, Currys und Salate für jeden Tag und jede Jahreszeit, viele davon vegetarisch. Ein Buch, Seite um Seite überraschend anders, das schon beim Kochen mit seinen unterschiedlichen Gewürzen und Gerüchen in ferne Länder entführt.

ISBN 978-3-200-07840-6



9 783200 078406