



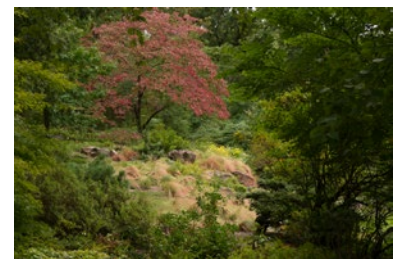
Bei Gene's an der 73 West 11th Street wird die Vichyssoise pompös in Szene gesetzt. (10/0216)

VICHYSOISE

Eisgekühlte Lauch-Kartoffel-Suppe mit Buttermilch oder Sahne

«Was ist denn das», fragt eine wuchtige Blondine, die neben mir an der Bar des Gene's in Lower Manhattan sitzt. «Vichyssoise», sagt der Kellner, «das beste überhaupt.» Die Frau dreht sich zu ihrem Mann, legt ihm den Arm um den Hals und haucht: «Honey, das nächste mal will ich das auch.» Dass mein Süppchen so viel Aufmerksamkeit erregt, hängt mit seiner Präsentation zusammen. Auf einem Teller steht so etwas wie ein riesiger Eierbecher, dessen Schale mit zerkleinertem Eis gefüllt ist. In diese Masse ist eine kleine Suppenschüssel eingegraben, in der eine elfenbeinfarbene, mit Schnittlauch und Pfeffer besprenkelte Crème schwimmt. Die Suppe kostet nur \$ 7.95, ist aber wie Kaviar in Szene gesetzt. Und schmeckt auch auf eine cremige Art luxuriös, ein Sahne-Edelstein mit einem überaus kultivierten, geradezu eingeschlossenen Aroma von Lauch und Kartoffel.

Die Erfindung dieser Suppe wird gewöhnlich dem französischen Küchenchef Louis Diat zugeschrieben¹, der von 1910 bis 1951 am Herd des Dachgarten-Restaurants im New Yorker Ritz-Carlton wirkte. Das Haus wurde 1951 abgerissen, kurz vorher widmete *The New Yorker* dem langjährigen Chef ein schönes Porträt, in dem sich Diat



Welt erschreiten | «Trotzdem wäre ich nie auf die Idee gekommen, die Bronx zu betreten. Aber irgendwann wird es Zeit, dass ich das eine oder andere Scharnier an dem Panzer ein wenig lockere, der meine Vorstellungen dieser Welt umgibt. Ich habe nicht grundsätzlich etwas gegen meine seltsamen Ansichten, dafür sind es wohl einfach zu viele. Aber...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 1. Oktober 2017.

Originalrezept | Wer die Suppe nach dem Originalrezept von Diat kochen möchte, gibt in Schritt 3 statt der Buttermilch 4 dl Milch und 4 dl Sahne bei, lässt die Suppe nochmals aufkochen und gibt sie dann durch ein feinmaschiges Sieb. Nach dem Abkühlen gibt man sie ein weiteres Mal durch ein feines Passevite, rührt dann 2 dl Doppelsahne ein und stellt die Suppe kühl. Diat empfiehlt, die Vichyssoise in einer Tasse zu servieren, die man in ein mit gebrochenem Eis gefüllten Suppenteller stellt – ähnlich wird sie im Gene's serviert.

Vichyssoise im Cookuk | Die hier vorgestellte Suppe gehört heute auch zum Repertoire der Kochschule Cookuk. Bevor sich Susanne Vögeli für eine Version entscheiden wollte, hat sie Diat's Original und die Buttermilch-Version simultan gekocht und miteinander verglichen. Sie notiert dazu: «In der Buttermilchvariante würzen Lauch und Kartoffeln die Suppe. Sie schmeckt ein wenig sauer, leicht, erfrischend, mit leisen Aromen, mehr Vorspeise als Mahlzeit. Diat's Original ist füllig und sättigend, die Sahne verstellt die gemüsigen Aromen von Lauch, Zwiebel und Kartoffeln.» Im Cookuk wird die Vichyssoise mit Buttermilch gekocht.

FÜR 4–6 PORTIONEN

1 EL Butter oder Butterschmalz
400 g Lauch, nur die weißen und hellgrünen Teile, geputzt, in feinen Ringen (250 g)
1 Zwiebel (100 g), gehackt
2 TL Salz
400 g Kartoffeln, mehliges Sorte, geschält, in groben Stücken
800 ml Wasser
5 dl Buttermilch, sauer
Etwas Salz zum Abschmecken
1 Pr. weißer Pfeffer (optional)
4 EL Schnittlauch, in Röllchen

auch an seine Erfindung der Vichyssoise erinnert: «In the summer of 1917, when I had been at the Ritz seven years, I reflected upon the potato-and-leek soup of my childhood, which my mother and grandmother used to make. I recalled how, during the summer, my older brother and I used to cool it off by pouring in cold milk, and how delicious it was. I resolved to make something of the sort for the patrons of the Ritz.»² Diat machte aus der heißen Suppe seiner Kindheit eine erfrischende Kaltschale für den New Yorker Sommer und nannte sie *Crème vichyssoise glacée*, nach dem Badeort Vichy, in dessen Nähe er aufgewachsen war.² Im Zweiten Weltkrieg, während das Vichy-Regime in Frankreich den Nazis diente, wurde die Suppe offenbar da und dort in *Crème gauloise* umbenannt.³

1960 war die Vichyssoise noch so populär, dass Clementine Paddleford schreiben konnte: «Today every New York restaurant of any rating serves the soup and no two alike, being built from anything that even approaches the original formula.»⁴ Ein halbes Jahrhundert später muss man gut recherchieren, will man in einem New Yorker Restaurant eine Vichyssoise genießen. Leah König hat die Suppe 2013 gar in ihre Kolumne *Lost Foods of New York City* aufgenommen.⁵

Die viele Sahne in Diats Rezept passt nun mal nicht mehr in unsere Zeit. Wir schlagen hier deshalb eine ganz leichte Version mit Buttermilch vor, die erfrischend und fein, aber natürlich weniger luxuriös schmeckt als das Original.

Zubereitung (Kochzeit 35 Minuten)

- 1 | Butterschmalz in einer Pfanne erwärmen, die wenigstens 2 L fasst. Lauch, Zwiebeln und Salz begeben, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten dünsten. Lauch und Zwiebel sollten weich sein, aber nicht braun.
- 2 | Kartoffeln begeben, 800 ml Wasser angießen, zum Kochen bringen, Hitze reduzieren, etwa 30 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
- 3 | Alles durch ein Passevite mit grober Lochung (5 mm) geben oder durch ein Sieb streichen. Mit Buttermilch vermischen.
- 4 | Suppe nochmals durch ein Passevite geben, nun mit der feinsten Lochscheibe (2 oder 1½ mm). *Die Suppe sollte sehr fein sein. Je nach Gerät wird man sie ein weiteres Mal passieren müssen.*
- 5 | Suppe auf Raumtemperatur abkühlen lassen, mit Salz und ev. mit etwas weißem Pfeffer abschmecken und einige Stunden kühl stellen. *Es ist gut fürs Aroma, wenn die Suppe ein paar Stunden ziehen kann.*
- 6 | Suppe vor dem Servieren mit einem Schneebesen durchrühren, im Teller mit Schnittlauch bestreuen.

¹ Julia Child allerdings erwähnt Diat mit keinem Wort und schreibt schlicht: «This is an American invention». Julia Child, Louise Bertholle, Simone Beck: *Mastering the Art of French Cooking*. New York: Alfred A. Knopf, 2011 [1. 1961]. Kapitel Vichyssoise.

² Geoffrey T. Hellman: *Tasting Menu: Diat*. In: *The New Yorker*. 2. Dezember 1950. Der Artikel ist über das Online-Archiv der Zeitschrift abrufbar.

³ Alan Davidson: *The Oxford Companion to Food*. Edited by Tom Jaine, with Jane Davidson

und Helen Saberi. Oxford: Oxford University Press, 2006 [2., 1. 1999]. Kapitel Vichyssoise.

⁴ Clementine Paddleford: *How America Eats*. New York: Charles Scribner's Sons, 1960. S. 56.

⁵ Leah König: *Lost Foods of New York City: Vichyssoise*. In: *Politico*. 1. März 2013.