

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Oktober 2026** ▪
Zusatzgericht von Zora Klipp



Herbstliche Okroschka

Zutaten für zwei Personen

Für den Sud:

2-3 cm frischer Meerrettich
 500 ml Buttermilch
 1 TL Senf
 Weißweinessig, zum Abschmecken
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Buttermilch mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Meerrettich schälen und reiben. Je nach Geschmack zur Buttermilch geben. Mit Weißweinessig und gegebenenfalls mehr Salz abschmecken. Alles gut verrühren.

Für die Einalge:

2 gekochte, geschälte Pellkartoffeln
 100 g Muskatkürbis
 1 Apfel
 Butter, zum Braten
 1-2 EL Olivenöl
 1 EL gehackte, geröstete Haselnüsse
 ½ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis von Schale und Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden und dekorativ ausstechen. In Butter anschwitzen. Haselnüsse zugeben, alles salzen und Kürbistaler bissfest werden lassen.

Kartoffeln würfeln und mit etwas Öl, Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch fein schneiden und zugeben. Apfel in Würfel schneiden und ebenfalls zu den Kartoffeln geben. Alles vermengen.

Für die Garnitur:

2 braune Champignons
 Einige Blätter Blutampferkresse
 Einige Blätter rote Shisokresse

Champignons putzen und dünn hobeln. Mit Kresse als Garnitur verwenden.

Die Kartoffel-Apfel-Mischung mittig auf tiefe Teller geben. Den Buttermilch-Sud angießen und mit Kürbistalern, Haselnüssen und Butter beträufeln. Mit Champignons und Kresse garnieren und servieren.