

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. September 2025** ▪
Vorspeise mit Björn Freitag



Melanie Seeber

**Kartoffel-Meerrettich-Suppe mit Rote-Bete-Würfeln und
Pfannkuchen-Canapé mit geräucherter Forelle**

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

350 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Schalotte
 ¾ Apfel, Sorte Braeburn
 150 ml Schlagsahne
 600 ml Gemüsefond
 4 TL Meerrettich, aus dem Glas
 Rapsöl, zum Anbraten
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, würfeln und in Rapsöl andünsten. Mit Gemüsefond und Sahne ablöschen.

Kartoffeln schälen und kleinschneiden. Apfel schälen und ebenfalls kleinschneiden. Beides dazugeben und ca. 15-20 Minuten kochen lassen. Sobald die Kartoffeln weich sind, Gewürze und Meerrettich hinzufügen und alles pürieren.

Für die Rote Bete:

2 vorgegarte Rote Bete
 2 EL Frischkäse

Rote Bete in gleichmäßige Würfel schneiden. Frischkäse in einen Spritzbeutel geben und auf die Rote Bete spritzen.

Für den Pfannkuchenteig:

100 g vorgegarte Rote Bete
 1 Ei
 100 ml Milch
 Rapsöl, zum Anbraten
 50 g Weizenmehl
 ½ TL Backpulver
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete pürieren. Ei und Milch hinzufügen und verrühren. Mehl, Backpulver und Gewürze hinzufügen und alles erneut verrühren. In einer Pfanne mit Rapsöl die kleinen Pfannkuchen backen.

Für die Forellencreme:

150 g geräucherte Forelle
 ¼ Gurke
 4 Radieschen
 ½ Zitrone, Abrieb
 150 g Crème fraîche
 3 TL Meerrettich, aus dem Glas
 ½ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Crème fraîche mit 100 g fein gezupfter Forelle verrühren. Gurke und Radieschen in kleine Würfel schneiden und unterrühren. ¼ Bund Schnittlauch in kleine Ringe schneiden. Meerrettich hacken. Beides zur Creme geben und mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Restlichen Schnittlauch als Garnitur verwenden.

Für die Fertigstellung: Auf den kleinen Pfannkuchen die Forellencreme geben, mit einem Stück Forelle, Schnittlauch, Radieschen und Gurkenscheiben und Forellenkaviar garnieren.
1 EL Forellenkaviar
Schnittlauch, von oben

Rote-Bete-Würfel mit Frischkäse in tiefen Tellern anrichten. Suppe und Pfannkuchen-Canapé à part servieren.



Laut WWF ist die **Bachforelle** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (*Stand September 2025*):

- 1. Wahl: Bachforelle, Seeforelle: Österreich (Aquakultur: Teichanlagen, Durchflussanlagen)
- 2. Wahl: Bachforelle, Seeforelle: Deutschland, Finnland (Aquakultur: Durchflussanlagen, Netzkäfiganlagen)