

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. August 2026 ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Christina Schomburg

Kohlrabi-Kokos-Suppe mit Hähnchenspieß und Kohlrabiblatt-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Kohlrabi-Kokos-Suppe:

- 1 ½ Kohlrabi mit schönem Grün
- 1 kleine weiße Zwiebel
- 200 ml Kokosmilch
- 150 Gemüsefond
- 1 TL heller Balsamicoessig
- 1 ½ EL Rapsöl
- 1 TL Madras Currypulver
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kohlrabi schälen und würfeln, die Blätter aufheben. Zwiebel abziehen, grob würfeln und in Rapsöl farblos anschwitzen. Currypulver hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Kohlrabi hinzugeben und alles gut vermengen. Mit Gemüsefond und Kokosmilch ablöschen und für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Anschließend pürieren und mit Salz und Balsamicoessig abschmecken.

Für das Pesto:

- Kohlrabiblätter, von oben
- 2 EL Cashewkerne
- 1 EL kaltgepresstes Sesamöl
- 1 EL geröstetes Sesamöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cashewkerne auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen für 10 Minuten rösten. Kohlrabiblätter kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend grob hacken und Wasser ausdrücken. Mit den beiden Sesamölen pürieren. Vier geröstete Cashewkerne für die Garnitur beiseitelegen. Die restlichen Kerne mörsern und mit den pürierten Blättern vermengen. Mit Salz abschmecken.

Für den Hähnchenspieß:

- 1 Hähnchenbrust, à 200 g
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Limette, Saft
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- 1 Zweig Thymian
- Chilipulver, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und pressen. Fleisch in gleichmäßige Würfel schneiden und mit Knoblauch, Limettensaft und Chilipulver und für 20 Minuten marinieren. Anschließend die Hähnchenwürfel aufspießen und zusammen mit Thymian in heißem Pflanzenöl von allen Seiten braten bis das Fleisch gar ist. Etwa 10 Minuten insgesamt. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

- 2 EL Pesto, von oben
- 4 geröstete Cashewkerne, von oben

Suppe mit Pesto und Cashewkernen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.