

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Januar 2022** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Felix Oltrogge

Rettich-Kartoffelsuppe mit Rinderfiletstreifen und Pilz-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

300 g schwarzer Rettich
 200 g vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 100 g Sahne
 100 ml trockener Riesling
 500 ml Gemüsefond
 Rapsöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem Topf mit etwas Rapsöl anschwitzen. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffel mit in den Topf geben und kurz mit anbraten. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Rettich schälen und in kleine Stücke schneiden. Gemüsefond und den Rettich in den Topf geben und ca. 10 Minuten weiter kochen.

Im Anschluss die Suppe pürieren und mit der Sahne nochmals einige Minuten köcheln lassen. Die gesamte Suppe abseihen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fleisch:

80 g Rinderfilet

Rinderfilet in ca. 2-3 cm breite und feine Streifen schneiden. 1-2 Minuten vor dem Anrichten in die Suppe geben.

Für das Topping:

50 g kleine braune Champignons
 50 g weißer Rettich
 Butter, zum Braten
 10 Halme Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen, in feine Scheiben schneiden und in zerlassener Butter langsam anbraten. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen, sodass der Geschmack der Pilze nicht verloren geht. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in kleine Röllchen schneiden.

Rettich schälen und in feine, ca. 3 cm lange Stifte schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.