

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Februar 2026 ▪**
Tagesmotto „Rheinische Küche“ mit Mario Kotaska



Ingrid Puchegger

Rheinische Erbsensuppe und Schwarzbrot-Crostini mit Kalbsleber, karamellisiertem Apfel und Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

100 g Speckwürfel
 1 kleines Stück Sellerieknolle
 ½ Petersilienwurzel
 1 Karotte
 ½ gelbe Karotte
 1 Stange Lauch
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2 EL TK-Erbesen
 200 g gelbe Spalterbsen
 125 ml Sahne
 125 ml Kaffeesahne
 250 ml Gemüsfond
 1 Bund Schnittlauch
 1 TL Safranfäden
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Spalterbsen in Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Restliches Gemüse schälen und klein schneiden. Die eingeweichten Erbsen dazugeben, mit Gemüsfond aufgießen und köcheln lassen. Pürieren, passieren und würzen.

Safran im Mörser zerstoßen. Mit etwas Wasser auflösen und dazugeben. Mit Sahne und Kaffeesahne verfeinern. Karotte schälen, klein würfeln und mit den TK-Erbesen weichkochen. Speckwürfel und Lauch in einer Pfanne anbraten und als Suppeneinlage verwenden. Mit Sahne und Schnittlauch garnieren.

Für das Crostini:

2 Scheiben Schwarzbrot
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig Thymian
 Neutrales Öl, zum Braten

Schwarzbrotsscheiben in Öl mit Thymian anrösten. Danach mit einer Knoblauch einreiben.

Für den Belag:

200 g küchenfertige Kalbsleber
 1 große Zwiebel
 1 Apfel
 ½ Zitrone, Saft
 20 g Butter + Butter, zum Anbraten
 100 ml Apfelsaft
 40 ml Cognac
 100 ml Kalbsfond
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 2 Zweige Oregano
 1 EL Speisestärke
 150 g glattes Mehl
 3 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Apfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Zwiebel in Öl und Butter anschwitzen.

In einer Pfanne Zucker karamellisieren lassen, 20 g Butter dazugeben und mit Apfelsaft und Fond ablöschen. Zucker mit Zitronensaft von einer halben Zitrone auflösen und Sauce einkochen lassen. Bei Bedarf mit Speisestärke abbinden. Äpfel hinzugeben und weiter einkochen. Mit Cognac aufgießen und flambieren

Leber mehlieren und in einer Pfanne mit Öl anbraten, mit einem Stück Butter noch einmal durchschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen, in Scheiben schneiden und abwechselnd mit den Äpfeln auf der Brotscheibe schichten, darauf die Zwiebel verteilen und mit eingekochtem Apfelsud beträufeln. Mit Oregano verzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.