

▪ **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 Selleriekopf

½ Petersilienwurzel

1 Karotte

½ gelbe Karotte

1 Stange Lauch

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehne

2 EL TK-Erbsen

200 g gelbe Spalterbsen

125 ml Sahne

125 ml Kaffeesahne

250 ml Gemüsefond

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 Gemüsefond aufgießen und köcheln lassen. Pürrieren, 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-Erbsen weichkochen. Speckwürfel und Lauch in einer Pfanne anbraten und als Suppeneinlage verwenden. Mit Sahne und Schnittlauch garnieren.

**Für das Crostini:**

2 Scheiben Schwarzbrot

1 Knoblauchzehne

1 Zweig Thymian

Neutrales Öl, zum Braten

Schwarzbrotscheiben 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.