

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Februar 2026** ▪  
**Zusatzgericht von Mario Kotaska**



**Steckrüben-Currysüppchen mit Rosenkohlblättern**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Steckrüben-Suppe:**

2 Steckrüben  
 1 Karotte  
 1 Schalotte  
 1 Orange, Abrieb  
 100 ml Sahne  
 Butter, zum Anbraten  
 300 ml Rinderfond  
 Currypulver, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Steckrüben schälen und in Stücke schneiden. Karotte schälen und klein schneiden. Schalotte abziehen. Eine Pfanne erhitzen und Schalotten anschwitzen. Steckrüben hinzugeben. Mit Fond auffüllen und weichkochen. Sahne hinzugeben. Orangenschale abreiben. Die Suppe mit Currypulver, Orangenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Eine Pfanne mit Butter erhitzen und braun werden lassen. Mit Salz würzen. Die Suppe mit der braunen Butter aromatisieren und anschließend pürieren.

**Für die Rosenkohlblätter:**

10 Rosenkohlköpfe  
 Butter, zum Anbraten  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Rosenkohl so putzen, dass feine Blätter entstehen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Rosenkohlblätter darin leicht anrösten. Mit Muskatnuss würzen.

**Für die Garnitur:**

1 Schwarzwurzel  
 ½ Granatapfel  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle

Schwarzwurzel schälen. Schwarzwurzelschale in heißem Öl frittieren und als Garnitur verwenden. Die restliche Schwarzwurzel für ein anderes Gericht weiterverarbeiten. Ca. 1 EL Granatapfelkerne über die Rosenkohlblätter geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.