

▪ 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.