

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Oktober 2025 ▪
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Mario Kotaska



Topinambur-Rahmsuppe mit Topinambur-Chips und Rote-Bete-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

500 g Topinambur
1 Schalotte
Butter, zum Braten
200 ml Sahne
100 ml Milch
500-600 ml Gemüsefond
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. In etwas Butter glasig anschwitzen. Topinambur-Knollen gut putzen, klein schneiden und zur Schalotte geben. Kurz anrösten, dann Gemüsefond angießen und die Topinambur weichkochen. Suppe mit Muskat würzen. Dann die Suppe fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Milch in eine Sauteuse geben und temperieren (nicht kochen). Dabei mit einem Spiralbesen aufschäumen.

Suppe in einem Cappuccino-Glas anrichten und mit Milchschaum toppen. Mit etwas frisch geriebener Muskatnuss bestreuen.

Für die Chips:

1-2 Knollen Topinambur
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Topinambur-Knollen gut putzen und dünn hobeln. In heißem Fett goldbraun und knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren salzen.

Für den Salat:

2 Knollen vorgegarte Rote Bete
20 g Wildkräutersalat
1 Limette, Abrieb & Saft
1 frischer Meerrettich
2-3 TL Kürbiskernöl
1 TL Olivenöl

Rote Bete in Würfel schneiden. Kürbiskernöl, Limettensaft und -abrieb zugeben und vermengen. Wildkräuter putzen. Mit Limettensaft und Olivenöl leicht marinieren. Auf Roter Bete anrichten. Meerrettich schälen und dünne Streifen herunterschaben. Als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.