

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



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

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

Zutaten für zwei Personen

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.