Okroschka

Für zwei Personen

Für den Sud:

2-3 cm Meerrettich	500 ml Buttermilch	1 TL Senf
Weißweinessig	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Einalge:

2 gekochte Pellkartoffeln	100 g Muskatkürbis	1 Apfel
Butter	1-2 EL Olivenöl	1 EL gerös. Haselnüsse
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 braune Champignons	Blutampferkresse	rote Shisokresse

Für den Sud:
Die Buttermilch mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Meerrettich schälen und reiben. Je nach Geschmack zur Buttermilch geben. Mit Weißweinessig und gegebenenfalls mehr Salz abschmecken. Alles gut verrühren.

Für die Einalge:
Kürbis von Schale und Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden und dekorativ ausstechen. In Butter anschwitzen. Haselnüsse zugeben, alles salzen und Kürbistaler bissfest werden lassen. Kartoffeln würfeln und mit etwas Öl, Salz und Pfeffer würzen.
Schnittlauch fein schneiden und zugeben. Apfel in Würfel schneiden und ebenfalls zu den Kartoffeln geben. Alles vermengen.

Für die Garnitur:
Champignons putzen und dünn hobeln. Mit Kresse als Garnitur verwenden.
Die Kartoffel-Apfel-Mischung mittig auf tiefe Teller geben. Den Buttermilch-Sud angießen und mit Kürbistalern, Haselnüssen und Butter beträufeln. Mit Champignons und Kresse garnieren und servieren.

Zora Klipp am 16. Oktober 2026