

Steckrüben-Curry-Suppe mit Rosenkohlblättern

Für zwei Personen

Für die Steckrüben-Suppe:

2 Steckrüben	1 Karotte	1 Schalotte
1 Orange, Abrieb	100 ml Sahne	Butter
300 ml Rinderfond	Currypulver	Salz, Pfeffer

Für die Rosenkohlblätter:

10 Rosenkohlköpfe	Butter	Muskatnuss, Salz
-------------------	--------	------------------

Für die Garnitur:

1 Schwarzwurzel	$\frac{1}{2}$ Granatapfel	Öl, Salz
-----------------	---------------------------	----------

Für die Steckrüben-Suppe:

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:

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

Für die Garnitur:

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

Mario Kotaska am 19. Februar 2026