

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Januar 2023** ▪  
**Vorspeise mit Johann Lafer**



**Isabelle Gebhardt**

**Pilz-Cappuccino mit Shiitake-„Speck“ und Knoblauch-Pfannbrot**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Pilz-Cappuccino:**

300 g gemischte Pilze, z.B. Champignons, Shiitake, Kräuterseitlinge  
 5 g getrocknete Pilze  
 1 Kartoffel  
 2 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 1 TL Butter  
 100 ml Hafer-Cuisine  
 150 ml Hafermilch Barista  
 100 ml Weißwein  
 300 ml Gemüsefond  
 ¼ Bund frischer Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Schalotten und Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und zusammen mit dem Thymian in einem Topf mit Butter anschmoren. Pilze putzen, Kartoffel schälen. Beides würfeln und mit in den Topf geben. Kurz anbraten, dann mit Wein ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Köcheln lassen.

Suppe pürieren, Hafer-Cuisine hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hafermilch aufschäumen und als Milchschaum auf den „Cappuccino“ geben.

**Für den Shiitake-„Speck“:**

100 g Shiitake  
 Olivenöl, zum Marinieren  
 Salz, aus der Mühle

Olivenöl in eine kleine Schale geben und salzen. Shiitake in feine Streifen schneiden und mit gesalzenem Olivenöl einpinseln. 20 Minuten auf oberer Schiene im vorgeheizten Ofen rösten.



Die Pilzstiele sollten Sie nicht entsorgen. Aus ihnen können Sie einen aromatischen Pilzfond kochen.

**Für das Knoblauch-Pfannbrot:**

½ Knoblauchzehe  
 6 EL Naturjoghurt, 3,8 % Fett  
 150 g Dinkelmehl  
 1 TL Backpulver  
 1 Zweig Thymian  
 1/3 Bund glatte Petersilie  
 1-2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Mehl mit Joghurt, Backpulver und etwas Salz zu einem Teig kneten.

Knoblauch abziehen. Knoblauch, Petersilie, Thymian, Olivenöl und Salz in einem Mörser zerstoßen.

Den Teig zu einem Fladen ausrollen und mit der Knoblauch-Paste bestreichen. Teig von unten über die Füllung ziehen und glattstreichen. In einer heißen Pfanne von beiden Seiten etwa 10 Minuten ausbacken.

**Für Garnitur:**

1 Zweig Petersilie  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Suppe mit Petersilie und Pfeffer garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.