

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. April 2024** ▪
Vegetarische Küche mit Björn Freitag



Charlotte Dörfler

Gefüllte Lauch-Röllchen mit geschmortem Lauch, Kartoffelbrei, Weißweinsauce und gerösteten Kürbiskernen

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelbrei:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 60 g Butter
 70 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit salzigem Wasser weichkochen. Die weichen Kartoffeln abgießen und kurz abdampfen lassen. Dann mit einem Stampfer stampfen. Butter und Milch dazu geben und nochmals stampfen, bis alles gut vermischt ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den geschmorten Lauch:

1 Stange Lauch
 2 EL Butter
 200 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das untere Ende des Lauchs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und den Lauch von beiden Seiten anrösten, sodass er leicht braun wird. Mit Gemüsefond ablöschen und bei mittlerer Hitze gar ziehen lassen. Salzen und pfeffern.

Für die Lauch-Pilz-Röllchen:

1 dicke Stange Lauch
 250 g braune Champignons
 100 g Räuchertofu
 1 Schalotte
 ½ Zitrone, Saft
 150 g Ricotta
 100 g Frischkäse
 2 EL Butter
 2 Zweige glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauchstiel in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Dann vorsichtig die einzelnen Schichten voneinander trennen, sodass hohle Röllchen entstehen. Diese Röllchen in kochendes Salzwasser geben. Nach ca. 30 Sekunden herausnehmen und in eiskaltes Wasser geben.

Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit der Butter leicht andünsten lassen. Räuchertofu mit einer Küchenreibe grob raspeln und in der Pfanne kross anbraten. Pilze in kleine Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben. Solange braten lassen, bis die Pilze braun und gar sind. Die Pfanne von der Hitze nehmen, Ricotta und Frischkäse unter die Pilze rühren. Saft von einer halben Zitrone dazu geben. Petersilie fein hacken und zugeben. Alles salzen und pfeffern. Füllung in einen Spritzbeutel mit füllen und in die Lauchröllchen spritzen.

Für die Weißweinsauce: Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit dem Öl glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, aufkochen und einreduzieren lassen. Fond und Sahne unterrühren und weiter einreduzieren lassen. Mit etwas Butter abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 1 Schalotte
- 50 g kalte Butter
- 50 ml Sahne
- 50 ml trockener Weißwein
- 50 ml Gemüsefond
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kürbiskerne: Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

- 50 g Kürbiskerne

Für die Garnitur: Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.

- 1 Zitrone, Abrieb

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.