

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Juni 2022** ▪  
**Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto**



**Alexander Walter King**

**Pilz-Risotto mit pochiertem Ei im Römersalat-Nest**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Pilz-Risotto:**

150 g Risotto  
 120 g braune Champignons  
 120 g Kräuterseitlinge  
 1 weiße Zwiebel  
 130 g Parmesan, 18-20 Monate gereift  
 75 ml trockener Weißwein  
 500 ml Gemüsefond  
 60 g Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Parmesan fein reiben. Champignons und Kräuterseitlinge putzen und würfeln. In einer Pfanne ohne Öl anbraten. Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit 30 g Butter zu den Pilzen geben. Risotto hinzugeben und 3 Minuten mit andünsten. Anschließend mit Weißwein ablöschen. Nach und nach Gemüsefond unter stetigem Rühren untermischen.

Bei gewünschtem Garpunkt restliche Butter und Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das pochierte Ei:**

2 Eier  
 3 EL Tafelessig

Einen Topf mit 1 Liter Wasser und Essig zum Kochen bringen. Ei vorsichtig in eine Tasse aufschlagen, sodass das Eigelb nicht zerläuft. Mit einem Löffel einen Strudel im Wasser erzeugen und Ei hineingeben. 3 Minuten im siedenden Wasser garen und anschließend auf einen Teller geben.

**Für das Römersalat-Nest:**

2 Römersalatherzen

Römersalatherz waschen, trockenschleudern und in feine Streifen schneiden.

**Für die Garnitur:**

1 Zweig glatte Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Den Pilz-Risotto auf Tellern anrichten. Den Salat in die Mitte des Risottos eindrücken und darauf das pochierte Ei drapieren und mit Petersilie garnieren.