

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 31. August 2022 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Austernpilz-Gyros mit Ziegenkäse-Espuma, schnellem Kimchi und Pilaw

Zutaten für zwei Personen

Für die Würzpaste:

2 Knoblauchzehen
2 EL Hoisinsauce
1 TL Chiliflocken
1 TL brauner Zucker

Den Knoblauch abziehen und fein reiben. Mit Chiliflocken, Hoisinsauce und Zucker zu einer Paste vermischen.

Für das Kimchi:

200 g Weißkohl
1 Karotte
2 Frühlingszwiebeln
1 EL Salz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in kleine Röllchen schneiden. Kohl in feine Streifen schneiden und zusammen mit Karotten, Frühlingszwiebeln und dem Salz mischen und fest kneten. 15 Minuten ziehen lassen und abspülen. Mit der Würzpaste von oben vermengen und nochmals durchkneten, mit Pfeffer und Salz abschmecken und (bei genug zeit) in ein Glas füllen. Im Kühlschrank lagern.

Für das Gyrosgewürz:

2 Knoblauchzehen
4 EL geriebener Oregano
4 EL geriebener Thymian
4 EL geriebener Rosmarin
2 EL edelsüßes Paprikapulver
1 EL Kreuzkümmel
2 TL Korianderpulver
1 TL Chiliflocken
1 Msp. Zimt
1 EL Salz
2 EL gemahlener schwarzer Pfeffer

Knoblauch abziehen und fein reiben. Mit Oregano, Thymian, Rosmarin, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Korianderpulver, Chiliflocken, Zimt, Salz und Pfeffer zu einem Gewürz vermischen. Man kann als Alternative auch eine fertige Gyrosmischung kaufen und verwenden.

Für die Pilze:

500 g große Austernpilze
50 ml Olivenöl
10 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Austernpilze in grobe Stücke reißen und in Olivenöl anbraten, Butterschmalz dazugeben. Gyrosgewürz drüber geben. Eventuell noch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Ziegenkäse-Espuma:

240 g Ziegenfrischkäse

100 g Sahne

100 g Sauerrahm

75 g Gemüsefond

1 Prise Salz

1 Prise Schwarzer Pfeffer

Ziegenfrischkäse, Gemüsefond, Sauerrahm und Salz und Pfeffer in einem Standmixer fein pürieren. Abschließend Sahne unterrühren und alles in eine Siphonflasche füllen und kühl stellen.

Für den Pilaw:

200 g Jasminreis

2 EL Reismudeln

1 Zwiebel

400 ml Gemüsefond

Einen Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Reis in einer Pfanne mit Zwiebeln und Reismudeln anrösten. Mit Gemüsefond ablöschen, kurz aufkochen lassen, Deckel drauf geben, die ganze Pfanne in den Ofen geben und ca. 17 Minuten garen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.