

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. September 2022 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Walnuss-Kräuterseitling-Pesto mit mariniertem Kohlrabi

Zutaten für zwei Personen

- Für das Pesto:** Die Pilze putzen, sechs Stück zur Seite legen, die anderen in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Parmesan reiben.
150 g Kräuterseitlinge
60 g Walnüsse
60 g Parmesan
100 ml Olivenöl
80 ml Sonnenblumenöl
Olivenöl, zum Braten
Fleur de Sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Im Multi-Zerkleinerer die Walnüsse, Pilze, Parmesan und das Öl zu einem Pesto mixen. Die sechs Pilze in einer Pfanne mit Öl braten.
Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.
- Für den Kohlrabi:** Kohlrabi schälen und auf einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit Olivenöl, Apfelessig, Salz und Pfeffer vermengen.
½ Kohlrabi
Apfelessig, Marinieren
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Feldsalat waschen und trockenschleudern. Im Rest der Marinade vom Kohlrabi tränken. Als Garnitur verwenden.
Etwas Feldsalat
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.