

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. September 2024** ▪  
**Vegetarische Küche mit Nelson Müller**



Olga Held

**Pinienkern-Frühlingszwiebel-Risotto mit Basilikum-Pesto  
und Schnitzel vom Kräuterseitling**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Risotto:**

100 g Arborio-Risottoreis  
 2 Frühlingszwiebeln  
 25 g eingelegte Tomaten in Öl  
 1 Schalotte  
 20 g Parmesan  
 50 g kalte Butter + Butter, zum Anbraten  
 400 ml Gemüsefond  
 50 ml Weißwein  
 50 g Pinienkerne  
 ¼ Bund Schnittlauch  
 1 Zweig krause Petersilie  
 1 Zweig Thymian  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne in 1 EL Butter glasig dünsten. Risottoreis dazugeben und unter Rühren ebenfalls glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei milder Hitze unter ständigem Rühren einkochen lassen. So viel heißen Gemüsefond dazugeben, dass der Reis gerade bedeckt ist. So lange wiederholen bis der Fond aufgebraucht ist und der Reis fast gar ist. Frühlingszwiebeln putzen, in 0,5 cm dicke Ringe schneiden und in einem Topf in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten bissfest blanchieren, dann kurz abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die eingelegten Tomaten mit Küchenkrepp abtupfen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl andünsten. Pinienkerne kurz in der Pfanne rösten und 1 EL für das Pesto zur Seite stellen. Kräuter hacken. Parmesan fein reiben und mit den Tomaten und der kalten Butter unter den Risotto mischen. Pinienkerne, Frühlingszwiebeln und die gehackten Kräuter untermischen. Risotto mit Salz abschmecken.

**Für das Pesto:**

50 g Basilikum  
 1 Knoblauchzehe  
 50 g Parmesan  
 100 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. 1 EL Pinienkerne von oben mit dem Basilikum, Knoblauch und Olivenöl fein pürieren. Parmesan reiben, untermischen und alles nochmals aufmixen. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Kräuterseitlinge:**

2 Kräuterseitlinge  
 1 Zitrone, Frucht  
 2 Eier  
 Butterschmalz, zum Ausbacken  
 400 g Pankomehl  
 5 EL Mehl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Eine Panierstraße aufbauen. Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuterseitlinge erst im Mehl wenden, danach durch die Ei-Mischung ziehen und im Pankomehl wälzen.

Panierte Kräuterseitlinge in reichlich Butterschmalz in einer Pfanne goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Zitrone vierteln und dazu servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.