

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. November 2022** ▪  
„**Adventliches Leibgericht**“ mit Robin Pietsch



Luisa Lukasczyk

**Pilz-Risotto mit pochiertem Ei, Belper Knolle und brauner „Weihnachtsbutter“**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Pilz-Risotto:**

150 g Carnaroli-Reis  
200 g braune Nusschampignons  
100 g Steinpilze  
200 g Kräuterseitlinge  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
350 ml Pilzfond  
100 ml Gemüsefond  
50 ml Weißwein  
50 g Parmesan  
50 g Butter  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Pilzfond und etwas Gemüsefond in einem Topf erwärmen. Schalotten und den Knoblauch abziehen und feinhacken. Champignons und Steinpilze putzen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem weiteren Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Pilze dazugeben und anschwitzen. Reis dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Nach und nach mit dem warmen Pilzfond aufgießen, bis der Reis nach ca. 20 Minuten al dente ist. In der Zwischenzeit Parmesan fein reiben. Nach der Garzeit Butter und Parmesan hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuterseitlinge gitterartig einritzen und in einer Pfanne mit Butter goldgelb anbraten und als Garnitur beiseitelegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das pochierte Ei:**

2 Eier  
20 ml Essig  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser in einem großen Topf erhitzen und den Essig dazugeben. Eier darin vorsichtig pochieren, bis sie innen noch flüssig sind. Herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die braune „Weihnachtsbutter“:**

100 g Butter  
1 Orange  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Rosmarin  
30 g Walnüsse  
1 Sternanis  
1 Prise Zimt  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnüsse hacken und in einer Pfanne anrösten. Butter in einer weiteren Pfanne zerlassen und langsam braun werden lassen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zu der Butter geben. Orange heiß waschen, Schale abreiben und diese ebenfalls hinzufügen. Sternanis und angedrückte Knoblauchzehe hinzufügen. Mit Salz, Zimt und Pfeffer würzen. Aromatisierte Butter durch ein Sieb geben und abschließend die Walnüsse hinzufügen. Aromatisierte Butter über das fertig angerichtete Risotto geben.

**Für die Garnitur:**

1 Belper Knolle  
100 g Pflücksalat  
50 ml Olivenöl  
50 ml Weißweinessig  
1 Spritzer Orangensaft  
1 Prise Zucker  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer

Belper Knolle hobeln. Salat waschen und trockenschleudern. Salat mit Olivenöl, Weißweinessig, Orangensaft, Zucker, Salz und Pfeffer anmachen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit der gehobelten Belper Knolle, den gebratenen Kräuterseitlingen und dem Salat garnieren und servieren.