

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Oktober 2024** ▪
Vegetarische Küche mit Björn Freitag



Paul Berger

Champignon-Risotto mit Kräuterseitling-Salsa und frittierten Austernpilzen

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

250 g Arborio-Risotto
 200 g Steinchampignons
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Saft
 100 g Parmesan
 100 g Butter+ Butter, zum Braten
 100 ml trockener Weißwein
 5 Zweige Thymian
 ½ Bund glatte Petersilie
 20 g getrocknete Steinpilze
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Die getrockneten Steinpilze in heißem Wasser einweichen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Steinchampignons putzen und würfeln. Zusammen mit Schalotte und Knoblauch in einer hohen Pfanne mit Butter glasig andünsten. Risotto dazugeben und ebenfalls glasig braten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach das Wasser von den Steinpilzen dazugeben und ständig rühren, bis der Risotto eine gute Konsistenz erreicht hat. Butter und geriebenen Parmesan unterrühren. Thymian und Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Risotto mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft, Thymian und Petersilie abschmecken.

Für die Salsa:

350 g Kräuterseitlinge
 2 Frühlingszwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 1 rote Chilischote
 1 Zitrone, Saft
 50 g Butter
 3 Zweige Zitronenmelisse
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen, klein schneiden und in einer heißen Pfanne mit Butter anbraten. Knoblauch abziehen und fein hacken. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Beides in die Pfanne zu den Kräuterseitlingen geben und ebenfalls anbraten. Alles aus der Pfanne herausholen und in eine Schüssel füllen. Zitronenmelisse abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Zitronenmelisse, etwas Chili, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft zu den Pilzen in die Schüssel geben und vermengen. In einer kleinen Schüssel anrichten.

Für die frittierten Pilze:

100 g Austernpilze
 2 Eier
 100 g Mehl
 100 g Panko
 1 Zweig Rosmarin
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

Aus Mehl, verquirlten Eiern und Panko eine Panierstraße aufbauen. Pilze putzen und dann erst in Mehl, dann in Eiern und in Panko panieren. In reichlich heißem Öl in der Fritteuse frittieren. Rosmarin zum Aromatisieren mit in das Öl geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.