

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Januar 2025
Leibgericht mit Nelson Müller



Nico Hansen

Veganer Pilz-Risotto mit selbstgemachtem Cashew-„Parmesan“, Petersilien-Zitronen-Pesto und frittierter Petersilie

Zutaten für zwei Personen

Für den Cashew-„Parmesan“:

100 g Cashewkerne
20 g Hefeflocken
1 Prise Knoblauchpulver
4 g gefriergetrocknetes Ananaspulver
1,5 g Salz

Die Cashewkerne in einem Mixer fein zerkleinern. Die restlichen Zutaten hinzugeben und alles gut miteinander vermengen.

Für den Risotto:

150 g Risottoreis
200 g Kräuterseitlinge
45 g selbstgemachter Cashew-„Parmesan“, von oben
1 Schalotte
80 Weißwein, Riesling
600 ml Gemüsefond
2 EL Sojasauce
5 g Steinpilzpulver
1 Lorbeerblatt
50 ml neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein schneiden und in Olivenöl in einem Topf anschwitzen. Risottoreis hinzugeben und kurz mitanschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Steinpilzpulver einrühren. Lorbeerblatt hinzugeben. Nach und nach unter Rühren Gemüsefond hinzugeben. Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden und in etwas Öl anbraten. Pilze mit Sojasauce ablöschen. Selbstgemachten „Parmesan“ unter das Risotto heben und vermengen. Die Hälfte der gebratenen Pilze unter das Risotto heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Pilze als Topping verwenden.

Für das Petersilien-Zitronen-Pesto:

20 g selbstgemachter Cashew-„Parmesan“, von oben
½ Zitrone, Saft & Abrieb
2 TL Agavendicksaft
1 Bund glatte Petersilie
1 Prise Chilipulver
90 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Petersilie waschen, trockenschleudern und grob schneiden. Petersilie, Parmesan, Olivenöl und Zitronensaft in einen Mixer oder Mörser geben und zu einem Pesto verarbeiten. Pesto mit Salz, Chili, Agavendicksaft und Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie
Pflanzenöl, zum Frittieren

Petersilie waschen, sehr gut trocknen und Blätter zupfen. Blätter im heißen Öl kurz frittieren. Vor dem Servieren auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

1 Beet rote Kresse

Kresse zupfen und für die Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.