

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. April 2022** ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Gabriele Schäfer

Scharfes Birnen-Lauch-Gemüse mit Karotten-Haselnuss-Stampf und falschem Speck

Zutaten für zwei Personen

Für das Gemüse:

400 g Lauch
 2 große reife Birnen
 2 rote Chilischoten
 1 Zitrone
 2 EL Schmand
 100 ml Weißwein
 2-3 TL Apfelbalsamessig
 2 Zweige Rosmarin
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Lauch putzen und von Enden befreien. Weißen Teil abschneiden, längs halbieren und waschen. Dann quer in dünne Scheiben schneiden. Den grünen Teil des Lauchs anderweitig verwerten. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch mit Rosmarin sanft anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Chilischoten abbrausen, trockentupfen, längs halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Chilis in kleine Würfel schneiden und zum Lauch geben. Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Zum Lauch geben und je nach Reifegrad der Birnen entsprechend mitdünsten. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Rosmarin entfernen und das Gemüse mit Zitronensaft, Apfelbalsamessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Schmand unterrühren.

Für den Stampf:

250 g Karotten mit Grün
 1-2 mehlig kochende Kartoffeln
 1 Zitrone
 1 EL Butter + Butter zum Braten
 200-300 ml Milch
 2 EL geschälte Haselnüsse
 2-3 EL Haselnussöl
 3 Zweige glatte Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vier Karotten schälen und Karottengrün bis auf 2-3 cm abschneiden. Geputzten Karotten in Salzwasser bissfest blanchieren. Butter in eine Pfanne geben und die Karotten langsam und gleichmäßig darin glasieren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Milch in einem Topf langsam erhitzen. Restliche Karotten und Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Dann abgießen und ausdampfen lassen. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und die erhitzte Milch dazugeben, so dass der Stampf sämig wird. Haselnussöl unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Haselnüsse hacken und ohne Fett in einer Pfanne rösten. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Möhrengrün und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Mit einigen Nüssen unter den Stampf heben und mit 1 Esslöffel Butter, Zitronensaft und –abrieb abschmecken. Restliche Nüsse als Garnitur verwenden.

- Für den falschen Speck:** Jeweils 2 Blätter Reispapier mit Wasser anfeuchten und aufeinanderlegen. Mit der Schere in ca. 1-2 cm breite Streifen schneiden. Sojasauce, Teriyakisauce, Tomatenmark, Senf, Ahornsirup, Sesamöl, Sojaöl, Paprikapulver und Reismehl in einer Schüssel gut verrühren und die Reispapier-Streifen durch die Marinade ziehen. Im vorgeheizten Backofen 8-10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- 4 Blätter Reispapier
 - 1 EL Sojasauce
 - 1 EL Teriyakisauce
 - 1 TL Tomatenmark
 - ½ TL Senf
 - 1 EL Ahornsirup
 - 1 EL Sesamöl
 - 2 EL Sojaöl
 - 1,5 TL geräuchertes Paprikapulver
 - 1-2 TL Reismehl
- Für die Garnitur:** Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.
- 2 Zweige Rosmarin

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.