

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Februar 2023** ▪
Vegetarische Küche mit Johann Lafer



Thomas Drumm

Kartoffeln aus dem Ofen mit knoblauchglasierten Austernpilzen, Chicorée und Knoblauch-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

5 festkochende Kartoffeln
 Neutrales Öl, zum Einpinseln
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln vierteln, in Spalten schneiden, mit etwas Öl bestreichen, salzen dann für 20-25 Minuten im Backofen garen.

Für die Pilze und Chicorée:

300 g Austernpilze
 1 roter Chicorée
 1 grüner Chicorée
 2 Knoblauchknollen
 3 EL Balsamicoessig
 200 ml neutrales Öl
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit Öl in einen Behälter geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Ziehen lassen.

Die Pilze klein schneiden und mit dem Knoblauch-Öl bestreichen.

Chicorée in Scheiben schneiden und ebenfalls mit Knoblauch-Öl sowie Balsamicoessig einstreichen. Pilze und Chicorée in einer Pfanne in Butterschmalz goldgelb anbraten.

Für den Dip:

125 g Saure Sahne
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, pressen und mit der sauren Sahne vermischen. Olivenöl untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.