

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



Derya Buyantemur

Weißkohl-Spieß mit Ajvar und orientalischen Reismudeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Spieß:

- 1 Weißkohl
- 1 TL Sumak
- ½ TL Isot scharfes Chilipulver
- 1 EL Pekmez
- 2 EL Apfelessig
- 100 ml Olivenöl
- 1 gestrichener TL Salz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Weißkohl in 3x3 cm Würfeln schneiden. Auf Holzspieße aufspießen.

Für die Marinade alle restlichen Zutaten vermischen und auf den Kohl verteilen.

Spieß erst in einer Grillpfanne scharf anbraten, anschließend in einer feuerfesten Auflaufform im Backofen für weitere 20 Minuten garen.

Für den Ajvar:

- ½ rote Paprikaschote
- 3 Knoblauchzehen
- 1 mittelgroße Tomate
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Honig
- 1 Msp. Kreuzkümmel
- 1 Msp. Trockener/gerebelter Koriander
- Neutrales Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika halbieren, entkernen und in einer Pfanne in Öl scharf anbraten. Knoblauch abziehen, schneiden und dazugeben. Tomate kleinschneiden und auch zugeben. Mit Tomatenmark, Paprikapulver, Honig, Kreuzkümmel und Koriander würzen, kurz aufkochen und mit einem Pürierstab alles fein pürieren. Nach Bedarf mit Wasser die Konsistenz anpassen.

Für die Reismudeln:

- 200 g Risoni
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 2 EL Mandelstifte
- 3 EL Rosinen
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Piment
- 1 TL Zucker
- 2 EL Öl
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Risoni in Öl kurz anbraten und Zwiebeln direkt zugeben. Zucker und Butter unterrühren und Mandelstifte und Rosinen zufügen. Mit Zimt, Piment, Salz und Pfeffer würzen und mit ca. 200-250 ml Wasser zum Kochen bringen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Daniel Kroneder

Kohlrouladen mit Linsen-Schafskäse-Füllung und Korallenchip

Zutaten für zwei Personen

Für den Kohl:

1 Weißkohl
Salz, aus der Mühle

Den Strunk des Weißkohls herausschneiden und die äußeren Blätter entfernen. Einmal kurz abspülen und in einem Topf mit Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Die äußeren Blätter sollten sich dann ablösen lassen. Diese in kaltes Wasser legen und abtropfen lassen. Anschließend noch die dicken Blattrippen entfernen oder flach schneiden.

Sollten sich nicht genügend Blätter ablösen lassen, den Kohl erneut für einige Minuten in kochendes Wasser legen.

Für die Füllung:

50 g rote Linsen
1 Zwiebel
1 kleine mittelscharfe Chilischote
50 g Schafskäse
½ Bund krause Petersilie
½ Bund frische Minze
1 TL Kreuzkümmel
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein würfeln, in Öl andünsten und Linsen zugeben. Mit 150 ml kochendem Wasser übergießen, kurz aufkochen lassen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen lassen.

Petersilie, Chilischote und Minze fein hacken. Schafskäse grob zerbröseln. Alles zusammen mit den gekochten Linsen mischen und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.

Für den Korallenchip:

20 ml Öl
6 g Mehl, Type 405
1 Msp. Kurkuma

20 ml Wasser, Öl und Kurkuma miteinander vermengen. Mehl mit einem kleinen Sieb einrieseln lassen und mit einem Schneebesen klumpenfrei verrühren.

Pfanne heiß werden lassen. Flüssigkeit mit einer Kelle in die Pfanne gießen und so lange braten lassen, bis kein Wasser mehr spritzt.

Den Chip langsam von der Pfanne lösen und zum Entfetten auf ein Küchentuch geben.

Für die Fertigstellung:

1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
40 g Crème fraîche
1 EL Butter
125 ml Gemüsefond
1 EL Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika putzen und in ca. 2 cm große Würfeln schneiden.

Kohlblätter mit einem Küchentuch trocken tupfen. Die Füllung auf die Kohlblätter verteilen. Die Seiten einschlagen und das Blatt vom Strunkende her aufrollen. Mit Küchengarn oder Rouladennadeln fixieren.

In einer großen Pfanne Öl erhitzen und die Kohlrouladen von beiden Seiten kurz anbraten. Paprika hinzugeben und Gemüsefond hinzugießen und einmal aufkochen. Mit geschlossenem Deckel bei geringer Hitze ca. 20 Minuten schmoren lassen. Anschließend Rouladen rausnehmen und warm stellen. Crème fraîche in die Brühe einrühren und bei Bedarf mit etwas Butter abbinden. Abschließend mit Pfeffer würzen und servieren.

Kohlrouladen auf Teller anrichten, Gemüsefond dazugeben und mit Korallenchip garniert servieren.



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.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Februar 2023** ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Cremiger Pilzrisotto mit Petersilie

Zutaten für zwei Personen

Für das Pilzrisotto:

150 g Risotto-Reis
 100 g Champignons
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 5 g Ingwer
 1 Zitrone, davon Saft
 30 g Butter + Butter, zum Anbraten
 ½ Bund Petersilie
 650 ml Gemüsefond
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Champignons putzen, die Stiele gerade schneiden und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebel würfeln, Knoblauch pressen. Petersilie fein hacken. Stiele für den Fond zur Seite legen.

Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen, Hälfte der Zwiebeln und Knoblauch darin rundherum bei mittlerer Hitze ca. 1 Minute anbraten. Risotto-Reis dazugeben und unter Rühren anschwitzen, bis der Reis glasig wird. Gemüsefond mit Petersilienstielen und Ingwer in einem Topf aufkochen. Zitrone halbieren, auspressen und 1 EL Zitronensaft und etwas Fond angießen und bei großer Hitze verdampfen lassen. Bei kleiner Hitze nach und nach den übrigen Fond angießen und rühren, bis die Flüssigkeit jeweils aufgesogen ist. Den Topf vom Herd nehmen und die restliche Butter unterrühren.

Eine Pfanne mit Olivenöl und etwas Butter erhitzen und die Pilze mit Knoblauch darin anschwitzen. Petersilie über die Pilze geben und beides zusammen über das Risotto geben.

Risotto mit Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss den Parmesanschaum über das Risotto geben.



**PROFI
TIPP**

Der Gemüsefond für das Risotto muss beim Aufgießen immer heiß sein, ansonsten wird der Garvorgang unterbrochen und der Reis würde nicht gleichmäßig garen.

Für den Parmesanschaum:

20 g Parmesan
 50 ml Milch
 Salz, aus der Mühle

Parmesan reiben und mit Milch und Salz mit einem Pürierstab zu einem Schaum mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.