

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. März 2025** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Mareike Simon

Steinpilz-Risotto mit Kräuterseitling-"Schnitzel" und kaltem Gurken-Sud

Zutaten für zwei Personen

Für das Steinpilz-Risotto:

200 g Risottoreis
 30 g getrocknete Steinpilze
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 75 g italienischer Hartkäse aus mikrobiellem Lab
 30 g Butter
 100 ml trockener Weißwein
 250 ml Gemüsefond
 4 kleine Zweige Thymian
 1 Lorbeerblatt
 1-2 EL Hefeflocken
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Steinpilze abspülen und in 200 ml warmem Wasser einweichen. Zwischendurch etwas kneten, dann saugen sie das Wasser schneller auf. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin ca. 2 Minuten anbraten. Risottoreis dazugeben und weitere 3 Minuten rühren, damit der Reis ein wenig anbrät. Thymian und Lorbeerblatt dazugeben und mit dem Wein ablöschen. Pilze ausdrücken, dabei das Pilzwasser auffangen. Pilze ggf. kleinschneiden und zum Reis geben. Dann portionsweise den Fond und das Pilzwasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und kochen, evtl. noch warmes Wasser dazugeben, falls die Flüssigkeit nicht ausreicht. Hefeflocken einrühren. Käse reiben. Nach ca. 20 Minuten den Topf vom Herd nehmen und die Butter mit dem Käse einrühren.

Für die „Schnitzel“:

2 Kräuterseitlinge
 2 Eier
 10 g Butter
 Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
 100 g Panko
 100 g Weizenmehl
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze je nach Größe in ca. 8 mm dicke „Schnitzel“ schneiden.

Die Panierstraße vorbereiten. Dafür eine Schale mit Mehl aufstellen und die Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Eine dritte Schale mit Panko bereitstellen. Die Pilze erst durch das Mehl ziehen, dann durch die Eier und zuletzt in das Panko-Paniermehl drücken.

In einer großen, flachen Pfanne reichlich Öl erhitzen. „Schnitzel“ in die Pfanne geben und die Hitze auf etwa die Hälfte reduzieren. Die Pilze sollten von beiden Seiten knusprig angebraten werden und gut durch sein. Gegen Ende der Garzeit etwas Butter für den Geschmack hinzufügen und kurz weiterbraten.

Für den Gurken-Sud:

½ Gurke
 2 EL Schmand
 ¼ Bund Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und grob zerkleinern. Mit Dill und Schmand vermengen, fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Sieb passieren.

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.