

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. März 2023** ▪  
**Vegetarische Küche mit Johann Lafer**



**Chau Duc Doan**

**Spaghetti mit Champignonsauce und gebratenen  
Kräuterseitlingen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

200 g Mehl, Type 00  
 1 ½ Eier  
 1 TL Olivenöl  
 1 Prise Salz

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und mittig eine Mulde formen. Eier, Öl und eine Prise Salz in die Mulde geben und mit einer Gabel mixen. Langsam mit dem Mehl verbinden und anschließend den Teig kneten, bis er den „Drücktest“ besteht. Drücktest: Den Teig drücken. Der Teig muss leicht zurückspringen.

Den Teig mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen und in Spaghetti schneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti für 1-2 Minuten kochen.

**Für die Pilzsauce:**

400-700 g braune Champignons  
 3-4 Schalotten  
 1-2 Knoblauchzehen  
 5-10 g Parmesan  
 200-400 ml Sahne  
 30 g Butter  
 30-80 ml Weißwein  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und klein schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Anschließend die Pilze in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten. Sobald die Pilze die gewünschten Röstaromen erreicht haben, Schalotten und Knoblauch hinzufügen. Nach 2-3 Minuten Weißwein hinzugeben und den Alkohol verkochen lassen. Anschließend die Sahne hinzufügen. Die Sauce auf die gewünschte Konsistenz reduzieren und anschließend Salz und Butter verfeinern. Sauce durch ein Sieb passieren, dann zurück in die Pfanne geben.

Parmesan reiben. Spaghetti in die Sauce geben, schwenken und für wenige Minuten ziehen lassen. Dabei noch ein etwas Kochwasser der Spaghetti sowie Parmesan hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Kräuterseitlinge:**

2 Kräuterseitlinge  
 30 g Butter  
 1 Zweig Thymian  
 1 Zweig Rosmarin  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge halbieren und „einritzen“. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten (mit der angeritzten Seite nach unten in die Pfanne legen). Nach wenigen Minuten wenden und Butter, Thymian und Rosmarin hinzugeben. Mit einem Löffel die Butter immer wieder über den Pilz gießen, bis der Pilz eine schöne Farbe bekommen hat.

**Für die Garnitur:**

1-2 Zweige Basilikum

Gericht mit Basilikum garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.