

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 2. April 2025** ▪  
**Vegetarische Küche mit Johann Lafer**



**Andreas Draeger**

**Auberginen-Risotto mit gebratenem Chicorée und Ziegenfrischkäse in Panko-Panierung**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

1 Aubergine  
 200 g Risottoreis, z.B. Carnaroli  
 2 Schalotten  
 2 Knoblauchzehe  
 1 Stange Frühlingslauch  
 80 g Pecorino, aus mikrobiellem Lab  
 80 g Butter  
 500 ml Gemüsefond  
 200 ml Weißwein, Riesling  
 1 TL Sambal Oelek  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Schalotten in Butter anschwitzen und den Reis dazugeben. Mit Gemüsefond und Wein ablöschen und gar ziehen lassen, gelegentlich rühren.

Aubergine waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und pressen. Auberginenwürfel in Olivenöl scharf anbraten, zum Ende Knoblauch und Sambal Oelek dazu geben. Mit dem fertigen Risotto mischen.

Pecorino reiben. Risotto mit Pecorino und Butter verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frühlingslauch putzen, in dünne Ringe schneiden und das Risotto damit garnieren.

**Für das Gemüse:**

2 Chicorée  
 12 Datteltomaten  
 Butter, zum Braten  
 Dunkler Balsamicoessig, zum Abschmecken  
 Brauner Zucker, zum Bestreuen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chicorée halbieren, Strunk entfernen. In einer Pfanne Butter schmelzen, den Boden mit braunem Zucker bestreuen und die Chicorée-Hälften mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne legen.

Datteltomaten mit in die Pfanne geben und alles braten, bis schöne Karamellnoten entstanden sind. Mit Balsamicoessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Käse:**

4 Ziegenfrischkäsetaler à 42 g, aus mikrobiellem Lab  
 1 Ei  
 Butterschmalz, zum Braten  
 4 EL Paniermehl  
 4 EL Panko  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Frischkäsetaler erst im Ei und Paniermehl, dann nochmal mit Ei und Panko panieren. Im heißen Butterschmalz goldgelb backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.