

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. Mai 2025 ▪
Vegetarische Küche mit Zora Klipp



Lena Werthmann

Panierte Austernpilze mit Kartoffel-Gurkensalat und dreierlei Dip: Gremolata & Preiselbeeren & Scharfer Tomaten-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Austernpilze:

200 g Austernpilze
1 Ei
50 g Panko
2 EL Mehl, Type 405
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Neutrales Öl, zum Braten
Salz aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Austernpilze putzen und mit einem Nudelholz etwas plätten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Ei verquirlen. Austernpilze im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und mit Panko panieren. In einer heißen Pfanne in Öl braten, bis sie von beiden Seiten goldbraun sind.

Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

250 festkochende Kartoffeln
¼ Salatgurke
1 Schalotte
½ TL mittelscharfer Senf
150 ml Gemüsefond
1 EL Weißweinessig
1 EL Rapsöl
25 g frischer Schnittlauch
1 Lorbeerblatt
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln. Gurkenscheiben salzen und zur Seite stellen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Sud bestehend aus Gemüsefond, Weißweinessig, Zucker, Salz, Pfeffer, Essig und Schalotte in einer großen Pfanne zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, in ca. 3 mm dicke Scheiben hobeln und in den kochenden Sud geben. Rund 25 Minuten kochen. Verdunstet die Flüssigkeit in der Kochzeit, mit Wasser schluckweise nachfüllen, bis die Kochzeit erreicht ist und die Kartoffeln weich sind.

Das ausgetretene Wasser der Gurke abgießen und mit dem Pfanneninhalt, dem Schnittlauch und 1 EL Öl vermengen.

Für das Preiselbeerkompott:

200 g TK-Preiselbeeren
2 Orangen, Saft
100 g Zucker

Orangen auspressen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Ist dieser goldbraun, mit Orangensaft ablöschen. Anschließend Preiselbeeren hinzufügen und einkochen lassen.

Für die Gremolata:

1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb
1 Bund glatte Petersilie
2 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Stiele der Petersilie abschneiden und die Blätter fein hacken. Danach in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und in die Schüssel pressen. Öl hinzugeben und mit Salz würzen. Schale einer Zitrone abreiben und ebenfalls untermischen.

Für den scharfen Tomaten-Dip: Tomaten kreuzweise einschneiden und in kochendes Wasser geben, bis sich die Schale löst. Tomaten aus dem heißen Wasser holen, abschrecken, Schale und Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne in Öl anbraten. Chiliflocken hinzugeben. Anschließend das Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls mit anbraten, bevor dann die Tomatenstücke dazukommen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und einkochen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.