

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



Susanne Laeven

Gefüllte Champignons mit geröstetem Kartoffeltaler und fruchtigem Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Champignons:

6 große Champignons
 2 Lauchzwiebeln
 1 rote Zwiebel
 15 g Butter
 80 g Cheddar, mit mikrobiellem Lab
 200 g Schmand
 ½ Bund frischer Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Champignons säubern und Stiele und dunkle Lamellen entfernen.

Zwiebel abziehen und gemeinsam mit den Pilzstielen fein würfeln.

Lauchzwiebel und Schnittlauch in kleine Ringe schneiden.

Pilze, Zwiebel und Lauch kurz in Butter anbraten, anschließend mit

Schmand und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer

abschmecken. Mischung in Champignons füllen. Cheddar reiben und die

Pilze damit bestreuen. Für 15-20 Minuten in den vorgeheizten Ofen

geben.

Für die Kartoffeltaler:

300 g festkochende Kartoffeln
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen und für 5 Minuten in einem Sieb über kochendem

Wasser dünsten. Anschließend herausnehmen und grob raspeln.

Kartoffelraspel mit Salz würzen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen

und die Kartoffelraspel locker in der Pfanne verteilen. Taler

zusammenschieben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten, wenden

und noch einmal 5 Minuten knusprig braten. Danach auf Küchenpapier

abfetten lassen.

Für den Salat:

100 g Wildkräutersalat
 1 Orange, Frucht
 5 helle, kernlose Trauben
 5 dunkle, kernlose Trauben

Orange aufschneiden und filetieren. Trauben halbieren. Gemeinsam mit

Wildkräutersalat in eine Schüssel geben.

Für die Vinaigrette:

1 TL mittelscharfer Senf
 1 TL Ahornsirup
 1 TL Apfelessig
 2 EL neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl mit Senf, Ahornsirup und Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vinaigrette zum Salat geben und alles gut miteinander vermengen.

Für die Garnitur:

4-6 essbare Blüten

Das fertige Gericht mit Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.