

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. November 2025 ▪**  
**„Vegetarisches Herbstgericht“ mit Johann Lafer**



Julia Lichtner

**Austernpilz-Burger mit Kürbiskern-Mayonnaise,  
Cranberrysauce und Rotkohl-Kürbis-Slaw**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Burger:**

5 große Austernpilze  
 2 Brioche-Burger-Buns  
 2 Blätter Lollo bionda  
 150 g Ziegenweichkäse, aus  
 mikrobiellem Lab  
 250 ml Milch  
 Butter, zum Anbraten  
 Sonnenblumenöl, zum Ausbacken  
 100 g Mehl  
 100 g Speisestärke  
 1 TL getrockneten Thymian  
 1 TL getrockneten Oregano  
 1 TL getrockneten Majoran  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Mehl und Stärke vermengen. In zwei flache Schalen aufteilen. In eine Schale die getrockneten Kräuter und eine Prise Salz geben, in die andere Schale die Milch hinzugeben und vermengen.

Pilze putzen. Erst in die nasse Mehl-Mischung geben, dann in der Mehl-Kräuter-Mischung wenden. Sofort in das heiße Öl geben und goldgelb ausbacken.

Die Brioche-Brötchen aufschneiden und mit Butter auf einer Grillpfanne kurz anbraten. Salat und Ziegenweichkäse zum Anrichten nutzen.

**Für die Kürbiskern-Mayonnaise:**

1 Zitrone, Saft  
 1 Ei  
 10 g Senf  
 200 ml Sonnenblumenöl  
 50 ml Kürbiskernöl  
 ½ EL Zucker  
 ½ EL Salz

Senf, Zucker, Salz, 1 EL Zitronensaft und das Ei in einem hohen Gefäß verquirlen. Dann das Sonnenblumenöl langsam dazugeben und mit einem Stabmixer hochziehen, zum Schluss das Kürbiskernöl nach Geschmack dazu und weiter mixen, bis eine standfeste Mayonnaise entsteht.

**Für die Cranberrysauce:**

250 g TK-Cranberries  
 100 ml Ahornsirup  
 Speisestärke, zum Andicken  
 Salz, aus der Mühle

Cranberries mit etwas Wasser erhitzen, bis sie aufplatzen, mit Ahornsirup süßen und etwas salzen. Ggf. mit etwas Stärke andicken.

**Für den Slaw:**

¼ Rotkohl

¼ Hokkaido

2-3 EL Kürbiskern-Mayonnaise, von  
oben

2 EL Weißweinessig

2 EL Kürbiskerne

2 EL getrocknete Cranberries

Salz, aus der Mühle

Kürbis fein raspeln und 1-2 Minuten blanchieren. Rotkohl in feine Streifen schneiden. Rotkohl und Kürbis salzen und kurz einmassieren.

Die restlichen Zutaten hinzugeben, vermengen und kaltstellen.

Die Burger zusammensetzen. Dafür auf die Brioche-Brötchen erst den Salat, dann die Cranberrysauce, den knusprigen Pilz, zwei Scheiben Ziegenweiskäse (ggf. mit Bunsenbrenner flambieren) und etwas Kürbiskern-Mayonnaise geben. Mit dem Burgerdeckel toppen und servieren.