

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juni 2025** ▪  
**Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner**



Elke Hedtheyer

**Bandnudeln mit Champignon-Rahmsauce und Möhrensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Bandnudeln:**

2 Eier  
 200 g doppelgriffiges Mehl  
 50 g Hartweizengrieß  
 1 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Das Mehl, Eier, Öl und eine Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie wickeln und für einige Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend Nudelteig mit etwas Hartweizengrieß betreut dünn mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen und zu gleichmäßigen Bandnudeln schneiden. Nudeln anschließend in Salzwasser al dente kochen.

**Für die Pilzrahmsauce:**

250 g Champignons  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zitrone, Abrieb  
 1 EL Butter  
 100 ml Sahne  
 50 ml Gemüsefond  
 30 ml trockener Weißwein  
 25 ml Cognac  
 2 Zweige Rosmarin  
 4 Zweige glatte Petersilie  
 ½ TL Steinpilzpulver  
 Chiliflocken, zum Abschmecken  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin scharf anbraten. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Beides zusammen mit Rosmarin und der Butter zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein und Cognac ablöschen und reduzieren lassen. Steinpilzpulver hinzugeben und mit Fond und Sahne auffüllen. Nochmals einkochen lassen. Petersilie fein hacken. Sauce mit Petersilie und etwas Zitronenabrieb verfeinern. Rosmarinzweige herausnehmen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

**Für den Möhrensalat:**

2 Möhren  
 ½ Zitrone, Saft  
 2 EL neutrales Pflanzenöl  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren schälen und fein raspeln. Alternativ in der Küchenmaschine zerkleinern. Zitrone halbieren und 1 Esslöffel Saft auspressen. Aus Öl und Zitronensaft ein Dressing herstellen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und Dressing mit den geraspelten Karotten vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.