

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Februar 2026** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Ariana Gunderson

Chicorée-Schiffchen mit veganem Larb-Salat und Glasnudeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

100 g grobe Soja-Chunks
 ½ Porree
 2 Frühlingszwiebeln
 1 rote Chilischote
 1 rote Peperoni
 5 Limetten, Saft
 500 ml Gemüsefond
 40 ml Sojasauce
 30 ml dunkle Sojasauce
 10 g Zuckerrübensirup
 1 EL Tomatenmark
 1 EL Rapsöl
 5 Zweige Koriander
 5 Zweige Basilikum
 1 Prise getrocknete Chiliflocken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gemüsefond erhitzen und Soja-Chunks in heißem Fond 5 Minuten einweichen lassen, dann Flüssigkeit gut auspressen.

Porree in feine Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne mit Rapsöl scharf anbraten. Tomatenmark und Chiliflocken zugeben, anbraten und alles gut vermischen. Soja-Chunks in die Pfanne geben und ebenfalls gut untermischen.

Limetten halbieren und Saft auspressen. 50 ml Limettensaft, beide Sojasaucen, Zuckerrübensirup und 80 ml Wasser verrühren. Zu den Soja-Chunks in die Pfanne geben und gut verrühren.

Frühlingszwiebeln putzen. Frühlingszwiebeln, Koriander und Basilikum feinschneiden. Chilischote und Peperoni fein schneiden. Alles zu den Soja-Chunks in die Pfanne geben und ebenfalls gut vermengen.

Vorsichtig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Glasnudeln:

100 g Glasnudeln
 100 g geröstete, gesalzene Erdnüsse
 1 EL geröstetes Sesamöl
 10 Zweige Koriander
 10 Zweige Thai-Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Glasnudeln 3 Minuten kochen, dann in kaltem Wasser abschrecken.

Koriander, Basilikum und Erdnüsse fein hacken und mit den Nudeln und Öl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

6 Chicorée-Blätter
 ¼ rote Chilischote
 1 Zweig Thai-Basilikum

Glasnudeln und Larb-Salat in die Chicorée-Blätter geben. Chili in Ringe schneiden, Blätter des Thai-Basilikums abzupfen. Gericht mit Chili und Basilikumblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.