

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. August 2025 ▪
Leibgericht mit Johann Lafer**



Elisabeth Springer

**Gebackene Steinpilze mit Sauce tartare,
Petersilienkartoffeln und Gurkensalat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Steinpilze:

400 g Steinpilze
2 Eier
250 g Butterschmalz
150 g neutrales Pflanzenöl
150 g Mehl
150 g Semmelbrösel
5 g Steinpilzpulver
Salz, aus der Mühle

Die Steinpilze mit einem feuchten Küchenpapier säubern, nach Größe vierteln oder achteln, dann salzen.

Mehl mit Steinpilzpulver versieben, Eier verquirlen und Semmelbrösel bereitstellen. Die Pilze zuerst in Mehl, dann im Ei und schließlich in den Bröseln panieren.

Butterschmalz und Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze im heißen Fett frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Petersilienkartoffeln:

300 g festkochende Kartoffeln, z.B.
Sorte Annabell
1-2 EL Butter
3-4 Zweige Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen. In kaltes Salzwasser geben und ca. 25 Minuten kochen. Dann abseihen. Petersilie hacken. Butter schmelzen. Kartoffeln in Butter und Petersilie schwenken, eventuell noch etwas salzen.

Für die Sauce tartare:

2 süßsaure Essiggurken
1 TL Kapern
1 Zitrone, Abrieb & Saft
2 Eier, Zimmertemperatur
1 EL Crème fraîche
1 EL Dijonsenf
Worcestershiresauce, zum
Abschmecken
250 ml Pflanzenöl
1-2 Zweige Petersilie
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe, Senf, Salz und Pfeffer in einen hohen Becher geben und mixen. Dann tropfenweise Öl einfließen lassen. Bindet die Mayonnaise, kann der Öl-Fluss erhöht werden.

Essiggurken und Kapern hacken. Petersilie hacken.

Mayonnaise mit Essiggurken, Kapern, Crème fraîche, und Petersilie vermengen. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Worcestershiresauce, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Gurkensalat:

400 g kleine Snack-Gurken

1 kleine Knoblauchzehe

3 EL weißer Balsamicoessig

2 EL Olivenöl

1-2 Zweige Dill

Salz, aus der Mühle

Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Gurken schälen, fein hobeln, einsalzen und stehen lassen. Knoblauch abziehen, fein hacken und zu den Gurken geben. 15-20 Minuten ziehen lassen. Dann Flüssigkeit abgießen. Mit Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Dill garnieren.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Frucht

Zitrone in Spalten schneiden und als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.