

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. September 2026**
Tagesmotto „Pilze“ mit Nelson Müller



Daniel Sens

**Gebratene Austernpilze mit cremiger Fregola sarda,
Radicchio und Chimichurri**

Zutaten für zwei Personen

Für die Austernpilze:

100 g Bacon, in Scheiben
 500 g Austernpilze
 1 Knoblauchzehe
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und andrücken. Mit dem Speck in einer beschichteten Bratpfanne mit Öl anbraten. Die Pilze in mittelgroße Stücke schneiden oder reißen in dem aromatisieren Öl goldbraun braten. Mit Salz würzen.

Für die Fregola sarda:

250 g Fregola sarda
 1 Zwiebel
 100 g Parmesan
 1 EL Butter
 100 ml Sahne
 100 ml trockener Weißwein
 1 Liter Hühnerfond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Hühnerfond in einem separaten Topf erhitzen. Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden, in einem Topf anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Fregola sarda hinzugeben und unter ständigem Nachgießen des heißen Fonds wie ein Risotto garen. Gelegentlich rühren. Kurz bevor die Fregola sarda gar ist, etwas Sahne und den geriebenen Parmesan unterheben. Mit Salz, Pfeffer und einer Flocke Butter abschmecken.

Für den Radicchio:

1 kleiner Radicchio
 2 EL Weißweinessig
 1 EL Olivenöl
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radicchio in feine Streifen schneiden. Olivenöl und Weißweinessig vermengen und den Radicchio damit anmachen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Für die Chimichurri:

1 Knoblauchzehe
 1 rote Chilischote
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 1 TL Rotweinessig
 3 EL Olivenöl
 1 Bund glatte Petersilie
 2 Zweige Oregano
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Petersilie und Oregano fein hacken. Knoblauch abziehen und mit der Chilischote in feine Würfel schneiden. Alles mit dem Abrieb der Zitrone und ausreichend Olivenöl vermengen, sodass eine dickflüssige Sauce entsteht. Mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Rotweinessig abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.