

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Mai 2026**
Vegetarische Küche mit Zora Klipp



Matthias Grosche

**Gebratene Kräuterseitlinge mit Chipotlepaste,
Kartoffelpüree und wilder Brokkoli mit Mandeln**

Zutaten für zwei Personen

Für die Chipotlepaste:

- 1 rote Zwiebel
- 5 Knoblauchzehen
- ½ rote Chilischote
- 2 EL Sojasahne
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Olivenöl
- ¼ EL Chipotle Chiliflocken
- 2 TL Kreuzkümmelsamen
- ½ EL Koriandersamen
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen und in dicke Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in vier bis sechs Spalten schneiden. Die Gewürze in einem Mörser zerkleinern. Alle Zutaten bis auf die Sahne in einen kleinen Topf oder eine Pfanne mit hohem Rand geben. Mit Öl bedecken und auf kleiner bis mittlerer Hitze für ca. 15-20 Minuten durchziehen lassen. Der Knoblauch darf nicht zu braun werden. Anschließend alles mit einem Pürierstab durchmischen. Wenn die Paste zu fest ist, mit etwas Olivenöl nacharbeiten. Ist sie zu ölig, etwas Sojasahne dazugeben. Die Sojasahne sorgt dafür, dass wieder eine homogene Masse entsteht. Die Paste sollte nicht zu scharf sein.

Für das Kartoffelpüree:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 100 g Butter
- 100 ml Milch
- 1 Zweig Rosmarin
- ¼ Bund Schnittlauch
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser für ca. 15 Minuten weichkochen.

In einem Topf Milch mit einem Rosmarinzweig erhitzen und ziehen lassen. Nach ca. 10 Minuten den Zweig entfernen und Butter hinzufügen. Die fertigen Kartoffeln abgießen, in einem Topf zerstoßen und mit der aromatisierten Butter-Milch-Mischung vermengen. Mit Muskatnuss und Salz würzen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und Kartoffelpüree damit garnieren.

Für die Kräuterseitlinge:

- 6 mittelgroße Kräuterseitlinge
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter
- 3 EL Olivenöl
- 4 Zweige Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge in der in der Länge halbieren. Wenn es sich um sehr große Exemplare handelt, sollte die Oberfläche ziseliert werden. Die Kräuterseitlinge in Olivenöl bei mittlerer bis hoher Hitze auf beiden Seiten braten. Knoblauch halbieren und zusammen mit Thymian und Butter in die Pfanne geben. Die aromatisierte Butter über die Pilze gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den wilden Brokkoli:

- 100 g wilder Brokkoli
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Zitrone, Saft
- 1-2 EL Olivenöl
- 3 EL blanchierte, ganze Mandeln
- Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, durch eine Knoblauchpresse drücken und mit Olivenöl und Zitronensaft mischen. Wilden Brokkoli großzügig damit bestreichen und für ca. 6 Minuten im Backofen garen.

Mandeln hacken und in einer Pfanne ohne Öl etwas rösten und beiseitestellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.