

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juni 2025 ▪  
**Leibgericht mit Alexander Kumptner**



Alexander Kutsch

**Gebratene Pilze mit Hummus & Auberginensalat & Börek-Zigarren**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Pilze und den Hummus:**

125 g Champignons

125 g Austernpilze

1 Knoblauchzehe

1 grüne, mittelscharfe Chilischote

½ Zitrone, Abrieb & Saft

1,5 EL Ahornsirup

60 ml Olivenöl

1 Zweig Thymian

1-2 Zweige Petersilie

1-2 Zweige Dill

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Pilze putzen, in Stücke schneiden und ca. 6 Minuten in einer heißen Pfanne anbraten.

Chili hacken. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann den Saft auspressen.

Knoblauch zerdrücken und mit Olivenöl, 1 Esslöffel Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb, Thymian, Ahornsirup und nach Geschmack etwas gehackter Chili mischen. Zu den Pilzen geben und Pilze darin bis zum Anrichten ziehen lassen.

Petersilie und Dill hacken und die gehackten Kräuter kurz vor dem Servieren unterheben.

**Für den Hummus:**

300 g Kichererbsen, aus dem Glas

½ Zitrone, Saft

2 EL TAHIN

2 EL Olivenöl

1 TL Natron

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

1 Eiswürfel

Wasser zum Kochen bringen, das Natron hinzugeben und die Kichererbsen darin noch einmal 10 Minuten kochen. Abgießen und die Kichererbsen mit kalten Wasser abspülen, etwas abkühlen lassen.

Kichererbsen mit 1 Esslöffel Zitronensaft, Tahin, Olivenöl und dem Eiswürfel in einem Mixer aufschlagen, bis ein cremiger Hummus ohne Stücke entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Auberginensalat:**

2 Auberginen à ca. 300 g

2 Knoblauchzehen

1 grüne, mittelscharfe Chilischote

½ Zitrone, Saft

1,5 EL Weißweinessig

90 ml Olivenöl

5 g Minzblätter

5 g Korianderblätter

5 g Dill

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine putzen, in 2-3 cm große Stücke schneiden, mit 50 ml Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und ca. 30 Minuten im Ofen rösten.

Restliches Öl im Topf auf mittlere bis hohe Hitze erwärmen. Knoblauch abziehen und in feine Streifen schneiden, dann ca. 1 Minuten braten bzw. frittieren. Knoblauch auf Küchenpapier abtropfen lassen. Öl etwas abkühlen lassen. 3 EL Öl, Weißweinessig und nach Geschmack gehackte Chilischote in einer großen Schüssel mischen. Auberginen dazu geben und etwas ziehen lassen. Kräuter hacken und dazu geben, mit Salz, Pfeffer und 1 Teelöffel Zitronensaft abschmecken. Frittierten Knoblauch dazu geben.

**Für die Börek-Zigarren:**

6-8 Blätter Yufkateig  
1 Ei  
30 g Butter  
100 g Feta-Käse  
4 EL stichfester Joghurt, 10 % Fett  
30 g Petersilie  
30 g Dill  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie und Dill abbrausen, zupfen und etwas zerkleinern (nicht hacken). Feta in kleine Stücke schneiden. Ei mit dem Joghurt verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nacheinander die Yufka-Blätter mit der Joghurt-Ei-Mischung bestreichen, etwas Feta, Dill und Petersilie darauflegen und als „Zigarren“ aufrollen, sodass außen die trockene Seite ist. Butter schmelzen und die Zigarren damit bestreichen. Im Ofen ca. 15 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.