

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 27. Mai 2026** ▪  
**Vegetarische Küche mit Johann Lafer**



Tim Bierwirth

**Gebratener Spitzkohl mit Knoblauch-Kartoffelstampf,  
Zwiebeln, Pilzrahmsauce und Kartoffelstroh**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Spitzkohl:**

1 Spitzkohl  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Spitzkohl vierteln im Ofen vorgaren und anschließend in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Püree:**

300 g festkochende Kartoffeln  
1 Knoblauchzehe  
50 g Butter  
100 ml Milch  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln weich kochen und abgießen. Butter und Milch hinzugeben und cremig pürieren. Knoblauch pressen und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Pilzrahmsauce:**

100 g Austernpilze  
100 g braune Champignons  
2 Kräuterseitlinge  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
2 Limetten, Saft  
200 ml Kochsahne, 30 % Fett  
100 ml Weißwein  
150 ml Gemüsefond  
Olivenöl, zum Anbraten  
½ Bund Thymian  
1 EL Kreuzkümmel  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In Olivenöl anbraten. Thymian hinzugeben.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Zu den Pilzen geben. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen. Anschließend die Sahne hinzugeben und anschließend fein pürieren. Sauce durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Mit Limettensaft abschmecken.

**Für das Kartoffelstroh:**

2 Drillinge  
2 EL Speisestärke  
Neutrales Öl, zum Frittieren

Drillinge schälen und in sehr dünne, pommeeartige Stäbchen schneiden, durch etwas Speisestärke ziehen und frittieren.

**Für die Garnitur:**

1 große Gemüsezwiebel  
2 EL Johannisbeeren

Zwiebel abziehen, im Ofen schmoren und das Püree darin anrichten. Johannisbeeren als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.