

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Juli 2026 ▪**
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Siegmund Machatschek

Gemüse-Pilz-„Beuschel“ mit Serviettenknödel

Zutaten für zwei Personen

Für das Gemüse-Pilz-„Beuschel“:

2 orange Karotten
 2 gelbe Karotten
 ½ Knollensellerie
 2 Stangen Stangensellerie
 3 Kräuterseitlinge
 4 Austernpilze
 1 EL Kapern
 1 rote Zwiebel
 ½ Zitrone, Saft
 50 g Saure Sahne
 50 ml Schlagsahne
 500 ml Gemüsefond
 Weißweinessig, zum Abschmecken
 70 ml Pflanzenöl
 1 EL scharfer Senf
 Kartoffelstärke, zum Binden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Wurzelgemüse putzen, ggf. schälen und in feine Julienne schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Pilze putzen und ebenfalls in feine Julienne schneiden. Kapern fein hacken.

Pilze und Zwiebel in Pflanzenöl anschwitzen, Kapern und Senf einrühren und mit Gemüsefond aufgießen.

Wurzelgemüse, Stangensellerie und zuletzt Knollensellerie zugeben und 3-4 Minuten mitkochen. Saure Sahne und Schlagsahne einrühren, mit Kartoffelstärke binden. Mit Zitronensaft, Weißweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Serviettenknödel:

200 g altbackenes Knödelbrot
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 3 Eier
 50 g Butter
 100 ml Milch
 Butterschmalz, zum Anschwitzen
 1 kleines Bund Petersilie
 1 kleines Bund Liebstöckel
 ½ TL gerebelter Majoran
 ½ gerebelter Thymian
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfelig schneiden. In Butter anschwitzen. Petersilie und Liebstöckel abrausen, trockenwedeln und hacken. Petersilie, Liebstöckel, Majoran und Thymian hinzufügen. Milch angießen. Dann die lauwarmer Masse über das Knödelbrot geben und ziehen lassen.

Eier trennen. Eiweiß zu Eischnee steif schlagen. Sobald das Brot die Flüssigkeit aufgenommen hat, die drei Eigelbe einrühren und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Eischnee locker unter die Masse heben.

Frischhaltefolie auslegen, die Masse darauf platzieren und einrollen. Diese Rolle dann in Alufolie wickeln. Rolle in ein Wasserbad geben und ca. 10 Minuten kochen lassen. Anschließend Rolle aus dem Wasser nehmen, Folie entfernen und die Serviettenknödel in Scheiben schneiden. Vor dem Servieren von beiden Seiten in Butterschmalz goldbraun anbraten.

Für die Garnitur:

1 kleines Bund Schnittlauch
 1 Bund frischer Majoran

Schnittlauch fein schneiden, Majoranblättchen abzupfen. Beides als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.