

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. Oktober 2025 ▪
Vegetarische Küche mit Viktoria Fuchs**



Christian Kriegl

Gemüse-Risotto mit Pfifferlingen, knusprigem grünen Spargel und Käse-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Risottoreis

3 Karotten

50 g Pfifferlinge

½ Bund grüner Spargel

3 Schalotten

2 Knoblauchzehen

1 Zitrone

150 g italienischer Hartkäse, aus mikrobiellem Lab

3 Eier

150 g Butter

150 ml Sahne

150 ml trockener Weißwein

700 ml Gemüsefond

Olivenöl, zum Anbraten

2 Zweige Thymian

2 Zweige Rosmarin

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Risottoreis in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Schalotten und Knoblauch hinzugeben und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Fond in einem weiteren Topf erwärmen. Unter ständigem Rühren den Fond nach und nach hinzugeben, ebenso die Butter. Käse reiben. Thymian und Rosmarin hinzugeben. Vor Ende des Garvorgangs den geriebenen Käse hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Karotten schälen und fein schneiden. Pfifferlinge putzen und vierteln. Das untere Drittel des grünen Spargels schälen, Enden abschneiden und Spargel fein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zunächst Karotte und Pfifferlinge darin anbraten, dann Spargel hinzugeben und ebenfalls braten. Die angebratenen Pfifferlinge für die Garnitur zur Seite legen. Einen Teil der Pfifferlinge anbraten und mit Sahne ablöschen. Risotto und Gemüse miteinander vermengen. Kräuter am Ende wieder herausnehmen.

Für den panierten Spargel:

½ Bund grüner Spargel

1 Ei

Pflanzenöl, zum Ausbacken

150 g Panko

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das untere Drittel des grünen Spargels schälen, Enden abschneiden.

Spargelstangen in Ei und danach in Panko wenden und in einer Pfanne mit Pflanzenöl goldgelb ausbacken. Vor dem Servieren auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Käse-Chip:

100 g italienischer Hartkäse, aus mikrobiellem Lab

Käse reiben und als kleine plattgedrückte Häufchen auf einem mit

Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Im Backofen zu goldgelben Käse-Chips backen.

Risotto in einem Ring anrichten und mit panierterem Spargel und Käse-Chip servieren.