

▪ **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 Küchentuch 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 paniertem Spargel und Käse-Chip servieren.