

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Oktober 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Andrea Tegen

**Geschmorter Safran-Spitzkohl mit scharfem
Süßkartoffelpüree, gebratenen Kräuterseitlingen und
Kürbiskern-Panko-Crunch**

Zutaten für zwei Personen

Für den Safran-Spitzkohl:

½ Spitzkohl, ca. 300 g
 1 vorwiegend festkochende Kartoffel
 1 Schalotte
 250 ml Sojasahne
 100 ml Weißwein
 100 ml Gemüsefond
 2 EL Rapsöl
 3 Pimentkörner
 1 Lorbeerblatt
 ½ TL gemahlener Kümmel
 0,25 g Safranfäden
 1 Prise gemahlener Safran
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spitzkohl waschen, den Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Schalotte abziehen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Rapsöl in einer weiten Pfanne mit Deckel erhitzen. Spitzkohl und Schalotte kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Gemüsefond, Sojasahne und Safran zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Lorbeerblatt und Piment in ein Kräutersäckchen geben, diesen in die Pfanne legen und den Spitzkohl zugedeckt etwa 10 Minuten schmoren. Teebeutel entfernen. Kartoffel schälen und fein reiben. Unter den Spitzkohl rühren und weitere 5 Minuten schmoren, bis die Sauce leicht bindet. Abschließend abschmecken und den Spitzkohl mithilfe eines Rings mittig auf den Tellern anrichten.

Für das scharfe Süßkartoffelpüree:

500 g Süßkartoffel
 1 Peperoncino
 ½ Zitrone, Abrieb
 200 g vegane Butter
 ¼ Bund Schnittlauch
 1 Prise Chilipulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und zusammen mit der angeritzten Peperoncino und einem Stück Zitronenschale in Salzwasser weich kochen. Peperoncino und Zitronenschale entfernen. Süßkartoffeln abgießen und mit der veganen Butter zu einem feinen Püree mixen. Mit Chili, Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und darüberstreuen.

Für die gebratenen Kräuterseitlinge:

6 mittelgroße Kräuterseitling
 50 g vegane Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen und längs halbieren. Schnittflächen mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen. Vegane Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kräuterseitlinge darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun und knusprig braten. Erst zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuterseitlinge rund um den Spitzkohl anrichten.

Für den Kürbiskern-Panko-Crunch:

½ Zitrone, Abrieb
 50 g vegane Butter
 3 EL Kürbiskerne
 3 EL Panko
 Salz, aus der Mühle

Kürbiskerne grob hacken. Vegane Butter in einer Pfanne schmelzen. Panko und Kürbiskerne zugeben und unter Rühren goldbraun und aromatisch rösten. Mit Salz abschmecken. Kürbiskern-Panko-Crunch über das Gericht streuen und mit etwas frisch abgeriebener Zitronenschale verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.