

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. März 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Tilo Rother

Kartoffel-Rösti mit Pilzrahmsauce und Kaiserschoten

Zutaten für zwei Personen

Für das Rösti:

- 4 mittelgroße festkochende Kartoffeln
- ½ Zitrone, Abrieb
- 3 EL Butterschmalz
- Muskatnuss, zum Reiben
- 1 TL Salz
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Kartoffelraspeln gut mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenabrieb würzen.

Kartoffelraspeln in ein Küchentuch geben, den Kartoffelsaft ausdrücken und den Kartoffelsaft in einer Schale auffangen. Kartoffelraspeln ca. 2 Minuten stehen lassen. Dann aus dem Küchentuch in eine Schüssel geben. Kartoffelsaft vorsichtig abgießen. Eine Pfanne auf mittlerer Hitze erwärmen, Butterschmalz dazugeben und Kartoffelraspeln locker kreisförmig in der Pfanne verteilen, überstehende Kartoffelraspeln am Rand etwas andrücken. Sobald der Rand goldbraun ist, den Rösti wenden und nochmal eine Flocke Butterschmalz dazu geben. Von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Sauce und die Kaiserschoten:

- 200 g braune Champignons
- 100 g Austernpilze
- 100 g Kaiserschoten
- 1 große saure Gurke, mit Gurkenwasser
- 1 Schalotte
- 100 ml Sahne
- 100 g Crème fraîche
- Butterschmalz, zum Anbraten
- 100 ml Gemüsefond
- 1 TL Tomatenmark
- Marsala, zum Ablöschen
- ½ Bund glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons und Austernpilze putzen und in gleich große Stücke schneiden. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Pilze dazugeben und anbraten. Wenn die Pilze eine gute Röstung bekommen haben, zur Seite stellen.

Schalotte abziehen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Ebenfalls in Butterschmalz anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und anschwitzen. Mit Marsala ablöschen. Mit Gemüsefond und Gurkenwasser aufgießen. Saure Gurke kleinwürfeln. Kaiserschoten und saure Gurkenwürfel zur Flüssigkeit dazugeben. Kaiserschoten aus der Flüssigkeit nehmen und zur Seite stellen. Sahne und Crème fraîche dazugeben und kurz aufkochen lassen. Zum Schluss die Pilze hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.