

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. April 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Johannes Rumsauer

Knusper-Blumenkohl mit Kartoffelsalat und Kräuter-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Blumenkohl:

1 Blumenkohl
 2 Eier
 250 ml Erdnussöl
 100 g Wiener Grießler
 100 g Panko
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus der Mitte des Blumenkohls zwei Scheiben herausschneiden. Den Blumenkohl in Salzwasser ca. 4 Minuten bissfest kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Eier verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Panko aufstellen. Blumenkohlscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, im Wiener Grießler wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und in Panko panieren. Im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

Für den Kartoffelsalat:

400 g festkochende Kartoffeln
 2 Radieschen
 1 Zwiebel
 20 g Butter
 80 ml Gemüsefond
 3 EL Weißweinessig
 1 TL Dijonsenf
 3 EL Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, halbieren und ca. 15 Minuten in Salzwasser garkochen. Zwiebel abziehen und hacken. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin farblos glasig braten und mit Gemüsefond ablöschen. Pfanne vom Herd nehmen und mit Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln in Scheiben schneiden, unterheben und ziehen lassen. Radieschen putzen, dünn hobeln und ebenfalls unterheben. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Für den Dip:

1 Limette, Saft & Abrieb
 100 g Sauerrahm
 100 g Schmand
 1 TL Olivenöl
 1 TL Dijonsenf
 2 Zweige Kerbel
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

1 TL Limettensaft auspressen und ca. 1 TL Limettenschale abreiben. Kerbel hacken. Alle Zutaten vermengen und abschmecken.

Für die Garnitur:

¼ Bund Schnittlauch
 8 Kapuzinerblüten

Schnittlauch hacken und über den Salat und den Dip streuen. Die essbaren Blüten dekorativ anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.