

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Juni 2025** ▪
Vegetarische Küche mit Johann Lafer



Deniz Topcu

Kohlrabi-Türmchen mit Champignons, Pistazien und Süßkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Kohlrabi-Türmchen:
 1 großer Kohlrabi

Den Kohlrabi schälen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Diese in Salzwasser oder über Dampf vorgaren, bis sie weich, aber noch bissfest sind. Mit einem runden Ausstecher schöne Scheiben ausstechen, die Reste fein würfeln.

Für die Champignon-Pistazien-Füllung:

6 frische Champignons
 1 Frühlingszwiebel
 60 g Pistazien
 2 TL Ghee

Frühlingszwiebel waschen und Champignons putzen. Beides fein würfeln. Kohlrabireste ebenfalls klein schneiden. Alles zusammen in Ghee anschwitzen. Pistazien hacken und in der Pfanne rösten. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Für den Süßkartoffel-Fächer:
 1 weiße Süßkartoffel, ca. 120 g
 Salz, aus der Mühle

Süßkartoffel schälen, in sehr dünne Scheiben hobeln und kurz dämpfen, bis sie biegsam sind. Leicht salzen und fächerartig auf einem Teller anrichten.

Für die Sauce:

1 EL Butter
 1 Schuss Sahne
 300 ml Gemüsefond
 1 EL Mehl

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen einstreuen und gleichmäßig einarbeiten. Die Mischung unter Rühren leicht anschwitzen. Anschließend nach und nach den Fond einrühren, bis eine glatte Sauce entsteht. Sahne dazu geben. Mit einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

Sprossen, zur Garnitur
 Essbare Blumen, zur Garnitur

Auf den Süßkartoffelfächern ein Türmchen aus Kohlrabischeiben und der warmen Füllung bauen – je nach Größe 2–3 Lagen schichten. Oben mit einer Scheibe abschließen und leicht andrücken. Mit frischen Sprossen und essbaren Blumen dekorativ garnieren.