

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juni 2025** ▪  
**Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner**



Daniel Kirner

**Lauch mit Morchelsauce, Rote Bete und Tonburi**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Lauch:**  
 2 Stangen Lauch

Die Pfanne auf mittlerer Hitze vorheizen. Lauch putzen und das untere Ende (Wurzeln) abschneiden. Den unteren, geraden Teil des Lauchs in der Pfanne verkohlen lassen. Lauch immer mal wieder etwas drehen. Anschließend die äußeren, verkohlten Schichten entfernen. In die Mitte auf einen Teller legen.



Erst wenn der Lauch ordentlich Hitze und Röstaromen bekommt, entfaltet er sein süßliches Aroma.

**Für die Morchelsauce:**  
 30 g getrocknete Spitzmorcheln  
 4 Schalotten  
 1 Zitrone, Saft  
 100 g vegane Butter  
 200 ml Soja Cuisine  
 300 ml Soja Drink Natur  
 100 ml trockener, veganer weißer Sherry  
 200 ml Gemüsefond  
 20 g dunkle Misopaste  
 Fruchtiges Olivenöl, zum Braten  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle

Getrocknete Spitzmorcheln mit 400 ml kochendem Wasser in einer Metallschüssel übergießen.

Schalotten abziehen, klein schneiden und in einer Kasserolle in fruchtigem Olivenöl andünsten. Mit Sherry ablöschen und den Alkohol verkochen lassen. Gemüsefond sowie 200 ml Einweichwasser der Pilze dazu geben. Dabei darauf achten, das Sandreste in der Schüssel bleiben. Weiter reduzieren lassen und Misopaste einrühren.

Morcheln abtropfen lassen oder sanft ausdrücken, dann klein schneiden und zwei Drittel in die Sauce geben. Rest für den späteren Gebrauch aufbewahren. Sauce weiter köcheln und einreduzieren lassen. Dann alles mit einem Pürierstab mixen und passieren. Den aufgefangenen Sud zurück in einen sauberen Topf geben. Soja Cuisine, vegane Butter und Soja Drink zufügen und weiter reduzieren lassen. Sauce mit Zitronensaft, Zucker und Salz abschmecken. Sauce kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufmixen. Restliche Morcheln unterrühren.

Wenn die Konsistenz der Sauce zu dick ist und man sie schaumiger bzw. leichter mag, noch etwas Soja Drink dazu geben.

**Für die Rote Bete:**

500 g vorgegarte Rote Bete  
1-2 EL Apfelessig  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

Rote Bete in unterschiedliche lange Würfel oder Stangen zuschneiden.  
Mit etwas Apfelessig, Salz und Zucker marinieren.

**Für den Tonburi:**

8-10 TL Tonburi  
Fruchtiges Olivenöl, zum Beträufeln  
Salz, aus der Mühle

Tonburi mit etwas Olivenöl und Salz vermischen.

**Für die Garnitur:**

Austernblätter, zum Garnieren

Gericht mit Austernblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.