

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Mai 2026**  
**Vorspeise mit Alexander Kumptner**



**Eva Piberger-Oberkofler**

**Mit Feta und Schinken gefüllte Champignons auf Vogerlsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die gefüllten Champignons:**

150 g große Champignons  
 100 g geräucherter Schinken  
 1 weiße Zwiebel  
 100 g Feta  
 100 g Crème fraîche  
 2 EL Butterschmalz  
 ½ Bund Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Champignons vorsichtig putzen und die Stiele herausdrehen. Stiele fein hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Schinken ebenfalls fein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel glasig anschwitzen. Schinken und gehackte Pilzstiele zugeben und kurz mitbraten. Feta mit einer Gabel zerdrücken und mit Crème fraîche verrühren. Thymianblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken. Alles mit der Schinken-Zwiebel-Mischung vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Füllung in die Champignonköpfe geben und diese auf ein Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten garen, bis die Champignons weich sind und die Füllung leicht Farbe annimmt.

**Für den Vogerlsalat:**

200 g Vogerlsalat  
 ½ Zitrone, Saft  
 2 TL Sauerrahm  
 4 EL Weißweinessig  
 1 TL scharfer Senf  
 5 EL Olivenöl  
 10 g Pinienkerne  
 ½ Bund Schnittlauch  
 1 TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vogerlsalat gründlich waschen, trocken schleudern und putzen.

Weißweinessig, Zitronensaft, Senf und Zucker verrühren. Sauerrahm unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl langsam einarbeiten, bis ein cremiges Dressing entsteht. Salat kurz vor dem Anrichten mit dem Dressing vermengen. Schnittlauch fein schneiden. Pinienkerne kurz ohne Fett in der Pfanne anrösten. Vogerlsalat auf Tellern anrichten, gefüllte Champignons daraufsetzen und mit Schnittlauch bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.