

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. August 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Johann Lafer



Megan Kohnen

**Petersilien-Spätzle mit Pilzrahmsauce und
Knusperbröseln**

Zutaten für zwei Personen

Für die Spätzle:

3 Eier
Butter, zum Anbraten
300 g Mehl
1 Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle

Die Petersilie mit 50 ml lauwarmem Wasser in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer pürieren. In einer Schüssel die Eier aufschlagen, die Petersilien-Mischung und 1 Prise Salz dazugeben und mit einem Schneebesen verquirlen. Anschließend nach und nach Mehl mit einem Rührlöffel unterheben, bis der Teig die passende Konsistenz hat. Er sollte zähflüssig, elastisch und glatt sein und anfangen Blasen zu werfen. Bei Bedarf noch mehr lauwarmes Wasser hinzufügen.

Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Den Teig mithilfe einer Spätzlepresse in das kochende Wasser geben. Sobald die Spätzle an die Wasseroberfläche steigen, noch 1 Minute kochen lassen.

Anschließend die Spätzle mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und beiseitestellen. Kurz vor dem Anrichten die Spätzle in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Mit Salz abschmecken.

Für die Pilze:

150 g Pfifferlinge
150 g braune Champignons
1 ½ Knoblauchzehe
80 g italienischer Hartkäse, mit
mikrobiellem Lab
20 ml Sahne
50 ml heller Portwein
50 ml trockener Weißwein
125 ml Gemüfefond
Olivenöl, zum Anbraten
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen. Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei starker Hitze goldbraun anbraten. Knoblauch kurz mitbraten. Mit Port- und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Fond angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Hartkäse reiben. Nadeln des Rosmarins abzupfen und fein hacken. Rosmarin, Sahne und 50 g Hartkäse in die Sauce geben. Pilzsauce etwa 5 Minuten cremig einköcheln lassen. Den restlichen geriebenen Hartkäse am Ende über die Spätzle streuen.

Für die Butterbrösel:

½ Knoblauchzehe
30 g Butter
50 g Semmelbrösel

Knoblauch abziehen und andrücken. Semmelbrösel mit dem Knoblauch in eine Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten. Butter hinzufügen und die Brösel knusprig rösten. Knoblauch vor dem Servieren entfernen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.