

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. August 2025 ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Johannes Wozny

Pilz-"Gulasch" mit saurer Sahne und Gemüserösti

Zutaten für zwei Personen

Für das Pilz-Gulasch:

500 g gemischte Pilze, z.B.
Steinchampignons, Kräuterseitlinge,
Shiitake
2 Frühlingszwiebeln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
½ frische rote Peperoncini
200 g saure Sahne
2 EL Crème fraîche
1 EL Tomatenmark
1 TL dunkle Sojasauce
300 ml Gemüsefond
2,5 EL neutrales Pflanzenöl
1 TL Speisestärke
½ Bund Petersilie
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 Prise gemahlener Kümmel
1 Prise getrockneter Majoran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze putzen und in größere Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Peperoncini entkernen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Neutrales Öl in einem unbeschichteten Wok erhitzen und die Pilze portionsweise darin scharf anbraten. Pilze in eine Schüssel geben. Im Wok bei mittlerer Hitze die Frühlingszwiebel und Zwiebel mit etwas Öl leicht glasig dünsten. Peperoncini und Knoblauch zugeben und ebenfalls kurz mitbraten. Mit Paprikapulver, Tomatenmark und Kümmel würzen und weiterbraten. Die Hälfte des Gemüsefonds angießen und den Bratensatz damit lösen. Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren lassen. Pilze und restlichen Fond zugeben und mit Majoran, Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken. Ca. 5 Minuten schmoren lassen. Wok vom Herd ziehen. Saure Sahne und Crème fraîche mit einem Teelöffel Speisestärke mischen und mit der Petersilie unter das Pilz-Gulasch heben. Mit etwas saurer Sahne garnieren.

Für die Gemüserösti:

2 Möhren
1 Pastinake
¼ Spitzkohl
1 rote Zwiebel
2 Eier
Olivenöl, zum Anbraten
2,5 EL Kartoffelstärke
1,5 EL Harissa
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse schälen, Zwiebel abziehen. Möhren und Pastinake grob raspeln. Spitzkohl und Zwiebel in feine Streifen schneiden. Das Gemüse in eine Schüssel geben und mit den Eiern und Kartoffelstärke vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Harissa pikant würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Gemüse in einem sauberen Küchentuch ausdrücken. Rösti formen, flach drücken, in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze langsam goldbraun backen.

Für die Garnitur:

1-2 EL Rettichsprossen

Sprossen als Garnitur nutzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.