

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 30. September 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Angela Peters

Pilz-Risotto mit Feldsalat, Brombeer-Dressing und gerösteten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Risotto:

180 g Risottoreis, z.B. Arborio oder Carnaroli
 300 g gemischte Pilze, z.B. Steinpilze, Pfifferlinge, Kräuterseitlinge, Champignons
 50 g getrocknete Steinpilze
 1 kleine Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 kleine rote Chilischote
 1 Zitrone, Abrieb
 40 g italienischer Hartkäse, mit mikrobiellem Lab
 20 g Butter
 50 g Crème fraîche
 700 ml Gemüfefond
 100 ml trockener Weißwein
 2 EL Olivenöl
 1 Zweig Thymian
 1-2 Zweige glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Steinpilze in Wasser einweichen.

Fond in einen Topf geben und erhitzen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Olivenöl erhitzen. Reis und Schalotte glasig dünsten, Knoblauch kurz mitbraten. Chilischote und eingeweichte Pilze dazugeben. Alles mit Weißwein ablöschen, dann nach und nach den heißen Fond hinzufügen – immer nur so viel, dass der Reis gerade bedeckt ist. Dabei regelmäßig rühren und erst neuen Fond zugeben, wenn der vorherige aufgenommen wurde. Das dauert etwa 18–20 Minuten.

Pilze putzen, in Stücke oder Scheiben schneiden und ohne Fett in einer sehr heißen Pfanne anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Butter dazugeben. Kurz vor Ende der Garzeit des Risottos die angebratenen Pilze und Thymian unterheben.

Käse reiben. Risotto vom Herd nehmen und Butter sowie Käse einrühren. Risotto 2 Minuten ruhen lassen. Petersilie hacken und mit Crème fraîche unterrühren. Mit etwas Zitronenabrieb und Pfeffer verfeinern und sofort servieren.

Für den Salat:

100 g Feldsalat
 160 g frische Brombeeren
 30 g italienischer Hartkäse, mit mikrobiellem Lab
 1 TL Honig
 1 TL Dijonsenf
 2 EL heller Balsamicoessig
 3 EL mildes Olivenöl
 2 EL Walnusskerne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten.

80 g Brombeeren mit Balsamicoessig, Honig, Senf und 1 Esslöffel Wasser fein pürieren. Olivenöl langsam einmischen und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Feldsalat gründlich waschen und trockenschleudern. Kurz vor dem Servieren den Salat mit dem Dressing vermengen und mit den frischen Brombeeren bestreuen. Käse hobeln und ebenfalls über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.