

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. September 2025 ▪
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Antonio Cappadona

Pot au Feu von Lorbeerkartoffeln und Kräuterseitlingen mit Joghurt-Minz-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Pot au Feu:

300 g Drillinge
 4 Kräuterseitlinge
 3 flache weiße Zwiebeln
 2 kleine Knoblauchzehen
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 2 EL Butter
 8 EL Olivenöl
 10-12 frische Lorbeerblätter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln halbieren. Zwiebeln abziehen und vierteln. Knoblauch in der Schale andrücken. Pilze mit einem Küchentuch abreiben und halbieren. In einer großen Pfanne 6 EL Olivenöl verteilen, die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten nebeneinander hineinsetzen und salzen. Dann zugedeckt 1-2 Minuten anbraten. Zwei große Zesten Zitronenschale abreiben. Anschließend Zitrone halbieren und auspressen.

Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblätter und Zitronenschalen hinzufügen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze 15-20 Minuten schmoren. Falls die Flüssigkeit vollständig einkocht, noch etwas Wasser dazugeben. Zuletzt die Butter in die Pfanne geben.

Pilze mit Salz, übrigem Olivenöl und 1 EL Zitronensaft marinieren und in einer vorgeheizten Grillpfanne auf jeder Seite kurz grillen.
 Pot au Feu mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Dip:

½ Zitrone, Saft & Abrieb
 100 g griechischer Joghurt
 100 g Ziegenfrischkäse
 50 g Schmand
 4 Zweige Minze
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Joghurt, Ziegenfrischkäse und Schmand gut miteinander vermengen. Minzblätter abzupfen, klein hacken und je nach Geschmack zum Dip geben. Zitronenschale abreiben, anschließend Zitrone auspressen. Dip salzen und pfeffern und mit etwas Zitronensaft und Abrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.