

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Januar 2025** ▪  
**Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto**



**Beth Steger**

**Vegetarisches "Fried Chicken" mit Waffeln, Harissa-Dip, Käse-Polenta und Coleslaw**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das „Fried Chicken“:**

150 g Austernpilze  
 1 ½ TL edelsüßes Paprikapulver  
 1 ½ TL Knoblauchpulver  
 1 TL Kurkuma  
 ¼ TL Cayennepfeffer  
 400 g Weizenmehl  
 Öl, zum Frittieren  
 1 TL Salz  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pilze mit feuchtem Küchenpapier putzen und kurz trocknen lassen.

Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Weizenmehl mit allen Gewürzen bis auf den Pfeffer vermengen. 1/3 Tasse entnehmen und mit ¾ Tasse Wasser mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Pilze erst in den flüssigen Teig tauchen, danach in die Weizenmehl-Mischung geben. Vorgang zweimal pro Pilz durchführen.

Dann die Pilze in die Fritteuse geben und goldgelb ausbacken.

Anschließend auf einem Gitter abtropfen lassen. Salzen und pfeffern. Bei Bedarf ebenfalls im Backofen warmhalten.

**Für die Waffeln:**

2 Eier, Größe L  
 500 ml Buttermilch  
 113 g Butter  
 250 ml Distelöl  
 250 g Weizenmehl  
 2 ½ TL Backpulver  
 ½ TL Natron  
 Salz, aus der Mühle

Eier mit Buttermilch und Butter mit einem Schneebesen vermengen. In einer Schüssel Mehl mit Backpulver, Natron und Salz vermengen.

Flüssige Zutaten unterheben.

Waffeleisen vorheizen und mit etwas Öl bepinseln. Ca. 250 ml Teig in das Waffeleisen geben und 8-10 Minuten backen. So lang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Waffeln bei 100 Grad im Backofen warmhalten.

**Für die Polenta:**

100 g weißer Maisgrieß, alternativ  
 Polenta, schnellkochend  
 75 g Cheddar  
 Butter, zum Abschmecken  
 600 ml Gemüsefond  
 1 Msp. Cayennepfeffer  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond aufkochen und Maisgrieß hineinrieseln lassen. Unter häufigem Rühren ca. 30 Minuten garen, bis ein dicker Brei entstanden ist.

Anschließend den Käse hinzugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

**Für den Coleslaw:** Weiß- und Rotkohl waschen und in dünne Streifen schneiden. Karotten schälen und in dünne Stifte schneiden. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Gemüse in eine große Rührschüssel geben. Joghurt mit den restlichen Zutaten bis auf Zucker, Salz und Pfeffer vermengen und vorsichtig über den Salat geben. Salzen und ca. 10 Minuten stehen lassen. Danach wieder umrühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Zitronenschale abreiben und ebenfalls untermengen.

½ Rotkohl  
½ Weißkohl  
2 Karotten  
2 Frühlingszwiebeln  
1 Zitrone, Abrieb  
200 g griechischer Joghurt  
2 EL Dijonsenf  
2 EL Weißweinessig  
2 EL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Dip:** Schmand mit Harissa vermengen und kaltstellen. In einem separaten Schälchen als Dip anrichten.

200 ml Schmand  
2 TL Harissa

**Für die Garnitur:** Gesalzene Butter in einen Topf geben und schmelzen. Butter und Ahornsirup à Part als „Dip“ anrichten.

2 EL gesalzene Butter  
1-2 EL Ahornsirup

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.