▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. August 2021 ▪
„Vegetarische Küche“ mit Alfons Schuhbeck

Christian Fitzek

Cremiger Pilzrisotto mit Knoblauch-Ciabatta-Chip und Kräuter-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:
125 g Risottoreis Arborio
100g Champignons
200 g Shiitake
2 Schalotten
3 Knoblauchzehen
50 ml Sahne
100g Parmesan
2 EL Butter
200 ml Weißwein
400 ml Gemüsebrühe
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Schalotten und die Knoblauchzehen abziehen, fein würfeln und mit 2 EL Butter in einer tiefen Pfanne glasig braten. Nun die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Dann den Parmesan reiben. Die Pilze zu den Schalotten und dem Knoblauch in die Pfanne geben und anbraten.

Dann den Risottoreis hinzugeben und 1-2 Minuten anschwitzen. Anschließend das Risotto mit Wein ablöschen und reduzieren lassen.

Unter ständigem Rühren die Brühe Schrittweise hinzugeben und erst nach weiteren 20 Minuten mit Sahne, Parmesan und Weißwein veredeln.

Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Champignons:
100 g Champignons
1 Knoblauchzehe
Sojasauce, nach Bedarf
Rapsöl, zum Anbraten

Die Champignons putzen, den Knoblauch abziehen und beides in Scheiben schneiden. Nun gemeinsam mit etwas Rapsöl in der Pfanne anbraten. Nach 5 – 7 Minuten Champignons und Knoblauch mit etwas Sojasauce ablöschen und ziehen lassen.

Für den Kräuterdip:
1 Chilischote
1 Limette
1 Apfel
Je 4 Zweige Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Sauerampfer, Kresse)
1TL Honig
100 g Speisequark
Milch, nach Bedarf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und ¼ der Chili ebenfalls fein hacken. Nun den Apfel, schälen, von Enden und Gehäuse befreien und 1/3 in kleine Würfel schneiden. Die Limette halbieren, auspressen und ¼ des Saftes auffangen. Dann Kräuter, Chili, Apfel mit Quark, etwas Milch, Honig und Limettensaft vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Chip:
1 Ciabatta
1 Knoblauchzehe
6 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brot in feine Scheiben schneiden und mit dem Olivenöl beträufeln. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Ebenfalls auf die Brotscheiben geben. Das Brot mit Salz und Pfeffer abschmecken und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 10 Minuten kross backen.

Für das Topping:
2 Lauchzwiebeln
1 Stück Parmesan

Lauchzwiebeln waschen und in Scheiben schneiden. Die Hälfte des Parmesans in Streifen schneiden und beiden zusammen mit den gebratenen Champignons auf dem Risotto anrichten. Kräuterdip und Chip separiert daneben anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.