

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Februar 2024** ▪  
**Vegetarische Küche mit Nelson Müller**



**Greta Böske**

**Risotto mit karamellisiertem Fenchel, Zitrus-Shiitake und Pinienkernen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

150 g Risottoreis  
 1 Fenchel  
 2 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zitrone, Saft  
 1 Salzzitrone, ½ TL Schale  
 50 g Montello  
 100 g kalte Butter  
 600 ml Gemüsefond  
 150 ml trockener Weißwein  
 Honig, zum Abschmecken  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 1 TL Rohrzucker, unraffiniert  
 Chiliflocken, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Olivenöl im Topf erhitzen, fein gehackte Schalotten und geriebenen Knoblauch dazugeben und glasig anschwitzen. Risottoreis zugeben und braten, bis auch der Reis glasig wird. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit vollständig verkochen lassen. Unter rühren Gemüsefond hinzugeben und 15-18 Minuten köcheln lassen.

Fenchelknolle würfeln und in einer Pfanne goldbraun anrösten, anschließend kurz mit Rohrzucker karamellisieren, salzen und aus der Pfanne nehmen. Währenddessen Montello reiben und Salzzitrone fein hacken.

Fenchelwürfel, Salzzitrone und Zitronensaft in das Risotto einrühren. Nach und nach Montello und Butter einrühren und schließlich die Fenchelwürfel unterheben. Mit Honig, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Zitrus-Shiitake:**

150 g Shiitake  
 1 EL Salzzitrone, Schale & Zeste  
 50 g kalte Butter  
 Butter, zum Braten  
 1 Bund Estragon  
 Honig, zum Abschmecken  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Shiitake in Olivenöl und Butter anrösten. Wenn die Pilze Farbe angenommen haben, Butter, Honig, Salzzitronenschale und gehackten Estragon unterrühren. Mit Zitronenzeste und Gewürzen abschmecken.

**Für die Garnitur:**

2 EL Pinienkerne  
 Ein paar Zwiebelsprossen  
 Montello, zum Reiben

Pinienkerne in einer Pfanne rösten.

Risotto, Pilze, Sprossen und Pinienkerne auf angewärmte Teller setzen und fein Montello darüber reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.