

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 9. Mai 2022** ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Lioba Horn

**Veganer Risotto mit knusprigen Austernpilzen,
Silberzwiebeln und Kürbiskernöl**

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

125 g Risottoreis
 2 große Knoblauchzehen
 100 ml veganer Weißwein
 1 L Gemüsefond
 50 g veganer Reibekäse
 1 Bund glatte Petersilie
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und klein hacken.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch zusammen mit dem Reis kurz anrösten. Reis soll dabei ein bisschen Farbe bekommen und demnach goldgelb werden. Mit Weißwein ablöschen. Wein sollte dabei gut einreduzieren. Gemüsefond hinzugeben und köcheln lassen. Sobald dieser wieder vom Reis aufgesogen wurde, erneut Fond hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Risotto vom Herd nehmen und den veganen Käse hinzufügen.

Für die Austernpilze:

200 g frische Austernpilze
 1 Knoblauchzehe
 1 Bund glatte Petersilie
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und kleinhacken. Austernpilze in Streifen reißen (funktioniert meist besser als scheiden). Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und die Pilze hinzugeben. Nun scharf anbraten und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss eine ordentliche Menge kleingehackte Petersilie hinzufügen.

Für die Silberzwiebeln:

100 g eingelegte Silberzwiebeln
 ca. 2 EL Ahornsirup
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in einer Pfanne erhitzen und die abgetropften Silberzwiebeln hinzugeben. Gut andünsten und dann mit dem Ahornsirup ablöschen und diesen einreduzieren. Mit Pfeffer und ggf. Salz würzen.

Für die Garnitur:

Steirisches Kürbiskernöl, zum
 Beträufeln

Kürbiskernöl über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.