

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Februar 2023** ▪  
**Vegetarische Küche mit Johann Lafer**



**Thomas Drumm**

**Kartoffeln aus dem Ofen mit knoblauchglasierten  
Austernpilzen, Chicorée und Knoblauch-Dip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kartoffeln:**

5 festkochende Kartoffeln  
 Neutrales Öl, zum Einpinseln  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln vierteln, in Spalten schneiden, mit etwas Öl bestreichen, salzen  
 dann für 20-25 Minuten im Backofen garen.

**Für die Pilze und Chicorée:**

300 g Austernpilze  
 1 roter Chicorée  
 1 grüner Chicorée  
 2 Knoblauchknollen  
 3 EL Balsamicoessig  
 200 ml neutrales Öl  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit Öl in einen Behälter geben  
 und mit Salz und Pfeffer würzen. Ziehen lassen.

Die Pilze klein schneiden und mit dem Knoblauch-Öl bestreichen.

Chicorée in Scheiben schneiden und ebenfalls mit Knoblauch-Öl sowie  
 Balsamicoessig einstreichen. Pilze und Chicorée in einer Pfanne in  
 Butterschmalz goldgelb anbraten.

**Für den Dip:**

125 g Saure Sahne  
 1 Knoblauchzehe  
 1 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, pressen und mit der sauren Sahne vermischen.  
 Olivenöl untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.