

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. November 2024** ▪
Tagesmotto „Vegan Gourmet“ mit Nelson Müller



Tung Nguyen

Kräuter-Risotto mit Pilz-Süßkartoffel-Päckchen im Filoteig, Kürbis-Röllchen gefüllt mit Süßkartoffel, Rucola-Aioli und frittierten Kapern

Zutaten für zwei Personen

Für das Kräuter-Risotto:

200 g Risottoreis
2 Knoblauchzehen
1 Schalotte
2 Salzzitronen
100 g Margarine
100 ml veganer Weißwein
500 ml Gemüsefond
10 Zweige Estragon
10 Zweige Kerbel
5 Zweige glatte Petersilie
5 Zweige Basilikum
1 EL Stärke, zum Andicken
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, klein hacken und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Risottoreis hinzugeben, weiter kurz anbraten, mit Weißwein ablöschen und Gemüsefond nach und nach einfüllen, ab und zu rühren, bis das Risotto gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter waschen, abtrocknen und klein schneiden. Die Schale der Salzzitronen fein hacken. Stärke mit zwei Esslöffeln Gemüsefond mischen und mit den Kräutern und der Margarine in das Risotto rühren, bis die Konsistenz cremig ist.

Für das Pilz-Süßkartoffel-Päckchen:

1 Blatt Filoteig
100 g Natur-Tofu
1 Süßkartoffel
100 g braune Champignons
100 g Shiitake
100 g Steinpilze
4 getrocknete Tomaten, in Olivenöl
1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Margarine
1 EL Ahornsirup
10 Zweige Oregano
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL geräuchertes Paprikapulver
2 Msp. scharfes Chilipulver
Pflanzenöl, zum Braten
Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze dünn und klein schneiden. Tofu zerkleinern und eingelegte getrocknete Tomaten klein hacken.

Knoblauch und Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Pilze hinzugeben, weiter anbraten bis die Pilze kein Wasser mehr haben. Tofu und Tomaten hinzugeben, weiter braten und mit edelsüßem Paprikapulver, geräuchertem Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Oregano klein schneiden und unterrühren.

Süßkartoffel schälen, klein würfeln und im Salzwasser garkochen. Dann in einen Becher geben und mit Ahornsirup und Chili mit einem Stabmixer gut pürieren. Der Geschmack soll süß-scharf sein. Die Masse in einen Spitzbeutel geben.

Pilzmasse in eine Kugelform bringen, mit Süßkartoffelpüree füllen, auf den Filoteig geben und ein Päckchen formen. Dann in der Fritteuse bei 180 Grad ausbacken bis der Teig goldbraun ist.

Für die Kapern: Kapern in der Fritteuse in heißem Öl frittieren bis sie knusprig sind.
10 Kapern Nonpareilles
Öl, zum Frittieren
Herausheben und gut abtropfen lassen.

Für die Kürbis-Röllchen: Kürbis in dünne Scheiben hobeln. Apfelsaft, eine Prise Salz und Piment d'Espelette in einer Pfanne aufkochen lassen. Dann den Sud in eine Schüssel geben und die Kürbisscheiben in dem Sud ziehen lassen.
1 Hokkaido-Kürbis
300 ml Apfelsaft
2 EL Zitronen-Olivenöl
1 TL Piment d'Espelette
Salz, zum Abschmecken
Vor dem Servieren, die Scheiben aus dem Sud nehmen und mit Zitronen-Olivenöl abschmecken. Dann einrollen.

Für die Aioli: Knoblauch abziehen. Rucola gut waschen, trocknen und grob hacken.
150 g deutscher Rucola
2 Knoblauchzehen
½ Limette, Saft
150 ml Sojamilch
1 TL mittelscharfer Senf
300 ml Rapsöl
1 TL Piment d'Espelette
Salz, zum Abschmecken
Alle Zutaten, bis auf das Öl, in einen hohen Becher geben und mit einem Pürierstab mixen. Langsam das Öl einträufeln lassen und zu einer Aioli hochziehen. Sauce in eine Portionierflasche füllen.

Für die Garnitur: Kresse als Garnitur verwenden.
Basilikum-Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.