

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. September 2026**
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Georg Scheck

Risotto mit zweierlei Kräuterseitlingen und Ofentomaten

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

180 g Risottoreis, Arborio
 100 g braune Champignons
 1 Kräuterseitling
 2 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 100 g italienischer Hartkäse, mit
 mikrobiellem Lab
 150 g Butter
 100 ml Weißwein
 500 ml Gemüsefond
 500 ml Tomatenfond
 2 EL Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Champignons und Kräuterseitling putzen und fein würfeln.

Olivenöl und einen Teil der Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten glasig anschwitzen. Risottoreis zugeben und kurz mitschwitzen. Champignons, Kräuterseitling und Knoblauch unterrühren. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Nach und nach heißen Tomatenfond und Gemüsefond angießen und unter regelmäßigem Rühren bissfest garen. Käse reiben.

Zum Schluss die restliche Butter sowie Hartkäse unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gebratenen Kräuterseitlinge:

5 Kräuterseitlinge
 1 EL Butterschmalz
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge längs in Scheiben schneiden und auf beiden Seiten rautenförmig leicht einschneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen und die Kräuterseitlinge goldbraun anbraten. Butter zugeben und die Pilze wiederholt mit der aufschäumenden Butter arrosieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die gepickelten Kräuterseitlinge:

5 Kräuterseitlinge
 100 ml Kräuteressig
 1 TL Senfsaat
 1 Lorbeerblatt
 ½ TL geschrotete Chipotle-Chili
 1 EL Zucker
 1 TL Salz
 1 TL Pfefferkörner

Kräuterseitlinge halbieren. 100 ml Wasser, Essig, Zucker, Salz und nach Belieben Pfefferkörner, Senfsaat, Lorbeerblatt sowie Chili einmal aufkochen und etwa 1 Minute köcheln lassen. Den heißen Sud über die Kräuterseitlinge gießen und mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Ofentomaten:

100 g Kirschtomaten
1 EL alter Balsamico
3 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian
1 EL Puderzucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kirschtomaten halbieren und mit Olivenöl, Puderzucker, Thymian, Salz und Pfeffer vermengen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und etwa 20-25 Minuten langsam rösten.

Kurz vor dem Servieren mit altem Balsamico beträufeln.

Für die Garnitur:

½ Zitrone, Abrieb
2 EL Walnüsse
1 Zweig Petersilie

Walnüsse grob hacken und kurz ohne Fett rösten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen.

Gericht mit Walnüssen, etwas Zitronenabrieb und Petersilienblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.