

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. Januar 2026 ▪  
**Vegetarische Küche mit Zora Klipp**



Jens Geltz

**Safran-Risotto mit Kräuterseitlingen und gebratenem Chicorée**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

300 g Risotto-Reis  
 2 große Kräuterseitlinge  
 10 g getrocknete Steinpilze  
 3 Schalotten  
 150 g Montello  
 100 ml trockener Weißwein  
 1,5 L Gemüsefond  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 5 g Safran  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Steinpilze im Mixer pulverisieren.

Die abgezogenen und kleingeschnittenen Schalotten in Olivenöl andünsten, dann den Risotto-Reis zugeben und mit rösten. Mit Weißwein ablöschen.

Gemüsefond separat erwärmen.

Kräuterseitlinge klein schneiden und anrösten. Zum Risotto-Reis geben. Safran hineingeben sowie salzen und pfeffern. Nach und nach mit heißem Gemüsefond auffüllen. Zum Schluss mit Olivenöl und dem Montello abschmecken.

**Für die Kräuterseitlinge:**

2 große Kräuterseitlinge  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden. Ein Karomuster auf beiden Seiten einarbeiten. Salzen und pfeffern und ohne Öl in einer Pfanne anbraten.

**Für den Chicorée:**

1 Chicorée  
 1 Orange, Saft & Abrieb  
 50 ml dunkler Balsamicoessig  
 3 EL Honig  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 3 Zweige Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chicorée halbieren und von beiden Seiten in Olivenöl anbraten. Orangensaft auspressen und Orangenschale abreiben. Chicorée mit Orangensaft und -abrieb ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Honig und Balsamicoessig abschmecken. Petersilie hacken und über den Chicorée geben.

**Für die Garnitur:**

50 g Erbsensprossen

Erbsensprossen als Garnitur verwenden.

Das Risotto in der Mitte vom Teller anrichten. Den Chicorée daneben platzieren und mit dem Sud nappieren. Die Pilze anlegen und mit Sprossen dekorieren.