

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. August 2025 ▪**
Tagesmotto „Aus dem Wald“ mit Johann Lafer



Emelie Lenze

**Steinpilz-Risotto mit Spinat, Rote-Bete-Mus und
beerigem Eichblattsalat mit karamellisierten Walnüssen**

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

160 g Risottoreis
 300 g Steinpilze
 200 g getrocknete Steinpilze
 40 g Blattspinat
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 ½ Limette, Saft
 60 g Parmesan
 750 ml Gemüsefond
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und hacken. Pilze putzen und schneiden Spinat waschen. Limette auspressen.

Zwiebeln, Knoblauch und Pilze in Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Reis dazugeben und 1 Minute unter Rühren braten bis er glasig ist. Mit Limettensaft ablöschen. Nach und nach Fond dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen.

Getrocknete Steinpilze mixen. Parmesan reiben. Parmesan, Steinpilze und Spinat unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Rote-Bete-Mus:

1 vorgegarte Rote Bete
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 100 ml Rotwein
 Dattelsirup, zum Abschmecken
 2 Zweige Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete schneiden. Öl erhitzen, Rote Bete und Rosmarin 10 Minuten unter Rühren rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Rotwein ablöschen. Kurz köcheln lassen. Alles in einen Mixer geben. Zitronenschale abreiben, Zitrone auspressen und beides zur Roten Bete geben. Alles fein mixen und mit Dattelsirup, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

1 Kopf Eichblattsalat
 10 essbare Gänseblümchen
 200 g Brombeeren
 100 g Walnüsse
 1 TL Senf
 1 TL Dattelsirup
 2 EL Himbeer-Balsamico
 3 EL Walnussöl
 1 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat und Brombeeren waschen.

Himbeer-Balsamico in Öl, Senf und Dattelsirup einschlagen bis es cremig ist. Einen kleinen Schluck heißes Wasser dazugeben, dann salzen und pfeffern.

Walnüsse in Pfanne mit Zucker karamellisieren. Alles mischen. Mit Gänseblümchen garnieren.

Für das Topping:

20 g Parmesan

Parmesan reiben und über das Risotto streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.