

▪ 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 Knoblauchzehne
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.