

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. September 2025** ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Ilija Kovacevic

**Steinpilz-Spinat-Risotto mit panierten Champignons,
karamellisierten Walnüssen und Nektarine**

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risottoreis
 100 g Babyspinat
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Abrieb
 30 g getrocknete Steinpilze
 40 g Butter
 40 g Mascarpone
 100 ml trockener Weißwein
 700 ml Gemüsefond
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gemüsefond erhitzen.

Die getrockneten Steinpilze in ca. 150 ml heißem Wasser 10-15 Minuten einweichen, dann das Pilzwasser durch ein feines Sieb zum heißen Fond geben.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem Topf das Olivenöl erhitzen, Schalotten darin glasig anschwitzen, dann den Knoblauch zugeben. Den Risottoreis einrühren und glasig rösten. Mit Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Nun unter regelmäßigem Rühren nach und nach Fond und Pilzwasser zugeben und etwa 18-20 Minuten garen, bis der Reis cremig und al dente ist. In den letzten Minuten den Babyspinat unterheben, dann Butter, Mascarpone und Zitronenabrieb einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die frittierten Champignons:

100 g Mini-Champignons
 1 Ei
 Öl, zum Frittieren
 3 EL Mehl
 5 EL Paniermehl
 Salz, aus der Mühle

Champignons ganz lassen, putzen und gut trocknen.

Ei verquirlen, Pilze durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend mit Speisestärke bestäuben. In ca. 170 Grad heißem Öl frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Walnüsse:

30 g Walnüsse
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Walnüsse grob hacken und in einer kleinen Pfanne mit Zucker und einer Prise Salz karamellisieren. Auf Backpapier auskühlen lassen und bei Bedarf nochmals grob hacken.

Für die Nektarine:

1 reife, feste Nektarine
 40 g Butter
 2 TL flüssiger Honig

Nektarine entkernen und würfeln. In einer Pfanne Butter mit Honig erhitzen und die Würfel darin ein bis zwei Minuten pro Seite anbraten, bis sie leicht karamellisieren, aber ihre Form behalten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.