

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. Oktober 2025 ▪
Zusatzgericht von Viktoria Fuchs



Strammer Pilz-Max

Zutaten für zwei Personen

Für den Strammen Max:

2 Scheiben Sauerteigbrot
200 g Pfifferlinge
7 Cherrytomaten
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 Eier
Butter, zum Anbraten
1 Zweig Petersilie
Salz, aus der Mühle

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Sauerteigbrot darin rösten. Pilze putzen und evlt. Sand mit einer Pilzbürste entfernen. Cherrytomaten halbieren. Halbierte Tomaten zu der Pfanne mit dem Brot geben. Salzen. Schalotte und Knoblauch abziehen und beides fein hacken. Brot und Tomaten in der Zwischenzeit einmal wenden. Dann beides aus der Pfanne nehmen und die Pfifferlinge in der Pfanne anbraten, bis sie goldbraun sind. Leicht salzen. Butter dazugeben. Schalotte und Knoblauch ebenfalls hinzufügen, sowie gehackte Petersilie. Eine weitere Pfanne erhitzen und Spiegeleier braten.

Für das schnelle Pesto:

20 g Montello
2 EL Olivenöl
5 Haselnüsse
3 Zweige Basilikum
3 Zweige Petersilie
Salz, aus der Mühle

Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Olivenöl darübergeben. Haselnüsse und Salz zugeben. Montello reiben und ebenfalls dazugeben. Alles zusammen hacken.

Für die Fertigstellung:

2 EL Schmand

Brot mit Pesto bestreichen. Etwas Schmand auf das Pesto geben. Mit Pfifferlingen toppen. Spiegelei obendrauf setzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.