

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. März 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Nico Fedorovski

**Tempura-Austernpilze "Szechuan-Style" auf lauwarmem
 Spitzkohl, süßsaurem Rettichsalat und Gochujang-
 Limetten-Mayonnaise**

Zutaten für zwei Personen

Für die Austernpilze:

200 g Austernpilze
 1-2 Frühlingszwiebeln
 210 ml eiskaltes Mineralwasser mit
 Kohlensäure
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 1 EL schwarzer Sesam
 1 EL heller Sesam
 80 g Mehl
 1 TL Backpulver
 Gemahlener Szechuanpfeffer, zum
 Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Für den Tempurateig Mehl, Backpulver und Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren. Beiseitestellen.

Austernpilze putzen und je nach Größe in mundgerechte Stücke schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen, in feine, längliche Streifen schneiden und in eiskaltes Wasser geben.

Pilze durch den Tempura-Teig ziehen und in Sesam wenden.

Anschließend 4-6 Minuten in heißem Fett goldbraun ausbacken. Pilze ein zweites Mal für 30 Sekunden frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz, Szechuanpfeffer und weißem Pfeffer würzen.

Frühlingszwiebeln aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und mit den Tempura-Pilzen anrichten.

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl
 2 Karotten
 1 Jalapeño
 1 mittelgroße Zwiebel
 200 ml Gemüsefond
 4 EL helle Sojasauce
 1 EL dunkle Sojasauce
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 ½ TL gemahlene Koriandersaat
 ½ TL mildes Gochugaro
 2 EL brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl in Julienne schneiden. Karotte schneiden, Zwiebel abziehen und beides fein würfeln. Jalapeño ebenfalls fein würfeln. Zwiebel in einem Wok oder einer Pfanne in 3 EL Öl glasig dünsten, den Spitzkohl und Karotten dazugeben. Mit Gewürzen nach Geschmack würzen, mit etwas Gemüsefond ablöschen und mit Deckel köcheln lassen. Mit Sojasauce und Gochugaro abschmecken.

Für den Rettichsalat:

1 Rettich
 2 Schalotten
 1 grüner Apfel, z.B. Granny Smith
 2 Limetten, Saft
 4 EL helle Sojasauce
 2 EL Ponzusauce
 2 EL Erdnussöl
 1 EL Paprikamark
 1 EL ungesalzene Erdnüsse
 1 Bund Koriander
 ½ TL Gochugaru
 2 EL brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle

Über eine Mandoline mit Julienneschneider den Rettich und den Apfel reiben. Apfel mit Limettensaft beträufeln und vermengen. Eine Schalotte abziehen und in sehr feine Ringe schneiden. Die andere Schalotte ebenfalls abziehen und in dünne Streifen schneiden. Koriander zupfen. Für das Dressing Gochugaru, Paprikamark, Limettensaft aus einer Limette, braunen Zucker, helle Sojasauce, Ponzusauce, Erdnussöl und Salz vermengen. Mit restlichen Zutaten vermengen und kaltstellen.

Für die Mayonnaise:

1 Limette, Abrieb & Saft
 1 Ei, Größe L
 200 ml neutrales Öl
 1 EL Apelessig
 1 TL Dijonsenf
 2 TL Gochujang
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei, Senf, Essig, Öl, Salz und Pfeffer in einen hohen zylindrischen Behälter geben. Ein Pürierstab auf den Boden des Behälters geben. Die unteren Zutaten vermischen. Sobald eine sichtbare Emulsion entsteht, den Pürierstab langsam hochziehen und solange weiter mixen bis die Mayonnaise vollständig emulgiert ist. Limettensaft auspressen und Limettenschale abreiben. Mayonnaise mit Gochujang, sowie Limettensaft und -abrieb abschmecken. Ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.