

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. September 2025** ▪  
**Vorspeise mit Alexander Kumptner**



Pia Sorge

**Vegane „Jakobsmuscheln“ vom Kräuterseitling mit  
Edamame-Stampf und knusprigem Reispapier**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kräuterseitlinge:**

- 6 Kräuterseitlinge mit dickem Stiel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Nori-Algenblätter
- Butter, zum Anbraten
- 100 ml dunkle Sojasauce
- 1 EL braune Misopaste
- 1 EL brauner Zucker

Den Knoblauch abziehen und andrücken. Mit Algenblättern, Sojasauce, Misopaste und braunem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und leicht köcheln lassen.

Kräuterseitling-Stiele in dicke Scheiben schneiden und in eine kleine Auflaufform geben. Die Köpfe fein hacken und zur Seite legen.

Marinade über die Stiele gießen und ggf. mit einem Vakuumiergerät evakuieren. Ziehen lassen. Köpfe der Kräuterseitlinge anbraten.

Stiele aus der Marinade nehmen, leicht einritzen und mit Butter in einer Pfanne scharf von beiden Seiten anbraten.

**Für den Stampf:**

- 300 g Edamame, ohne Schale
- 1 Avocado
- 1 rote Chilischote
- 1 Zitrone, Saft
- Salz, aus der Mühle

Chilischote hacken. Edamame und Avocado mit einem Spritzer Zitronensaft, Chili und Salz pürieren. Mit Chili, Zitronensaft und Salz abschmecken.

**Für das Reispapier:**

- 2 Reispapierblätter
- 1 Limette, Abrieb
- 400 ml Sonnenblumenöl
- Salz, aus der Mühle

Öl in einer Fritteuse erhitzen.

Reispapier in Viertel schneiden und im heißen Öl frittieren.

Herausnehmen und mit Salz und Limettenabrieb verfeinern.

**Für die Garnitur:**

- 1 rote Chilischote
- ½ Beet Shiso-Kresse

Chilischote in Ringe schneiden. Chiliringe und Kresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.