

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Oktober 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Zora Klipp



Hannes Hilbrecht

**Vegetarischer Shepherd's Pie „Asia Style“ mit „Pai
huang gua“-Gurkensalat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Süßkartoffel-Kokos-Masse:

- 2 Süßkartoffeln, ca. 500 g
- 1-2 cm Ingwer
- ½ Limette, Abrieb
- 1-2 EL Butter
- 200 ml dicke Kokosmilch, Vollfett
- 1-2 EL Ghee
- Honig, zum Abschmecken
- 3-4 Kaffirlimettenblätter
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Süßkartoffeln schälen, klein würfeln und in Ghee scharf anbraten, bis sie Röstaromen bekommen. Ingwer reiben und kurz mitrösten. Mit Kokosmilch ablöschen, Kaffirlimettenblätter zugeben und weich köcheln, die Flüssigkeit dabei gut abdampfen lassen. Die Masse muss standfest werden, sonst hält die Kruste nicht. Kaffirlimettenblätter entfernen und die Süßkartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter einarbeiten. Mit Limettenabrieb, Honig, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für die Füllung:

- 200 g ungewürztes, veganes „Hack“ auf Erbsenprotein-Basis
- ¼ Spitzkohl
- 150 g Shiitake
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 3-5 cm Ingwer
- 1 Limette, Abrieb & Saft
- 1-2 EL Ghee
- 3-4 EL vegetarische Teriyakisauc
- 1 TL Tamarisauc
- Honig, zum Abschmecken
- 1 TL geröstetes Sesamöl
- 1 TL helle Sesamsaat
- 1 Prise geräuchertes Paprikapulver
- 1 Prise Bockshornkleepulver
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

„Hack“ in Ghee hart, trocken und braun rösten.

Spitzkohl putzen und klein schneiden. Shiitake putzen. Frühlingszwiebeln putzen. Den weißen Teil fein schneiden, in grünen Teil in Ringe schneiden und für die Garnitur beiseitelegen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Ingwer schälen und reiben. Shiitake, Frühlingszwiebel, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer zum „Hack“ geben und kräftig mitbraten, dann den Spitzkohl zugeben und nur kurz mitbraten, damit er Biss behält. Dann die Mischung immer wieder mit Teriyakisauc ablöschen und jeden Schuss einkochen lassen, bis die Masse glasiert statt zu dünsten. Chili fein schneiden. Chili, Tamarisauc und Sesam einrühren. Zum Schluss abseits der Hitze geröstetes Sesamöl und einen Spritzer Limettensaft einrühren. Alles mit Honig, Paprikapulver, Bockshornkleepulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

- 2 EL Cashews
- Helle Sesamsaat, zum Bestreuen
- Geräuchertes Paprikapulver, zum Bestreuen

In einer kleinen Pfanne Sesam und Cashews anrösten.

In einer kleinen Portionsform oder einem Ring die heiße Füllung einfüllen und fest andrücken. Die heiße Süßkartoffel-Masse in Spitzen aufdressieren und mit dem Bunsenbrenner kurz abflämmen. Cashews hacken und die Süßkartoffelhaube damit bestreuen. Ebenfalls mit Sesam und Paprikapulver bestreuen.

- Für den Gurkensalat:** In einer kleinen Pfanne Sesam anrösten.
- 1 Salatgurke Gurke mit der breiten Messerseite zerdrücken (smashen) und in
 - 2-3 EL Granatapfelkerne unregelmäßige Stücke brechen. Kurz salzen und das überschüssige
 - Honig, zum Abschmecken Wasser abgießen. Mit Honig, Reisessig, Sesamöl, Chili, Sesam und einer
 - 1 EL Reisessig Prise Zucker anmachen. Zum Schluss Granatapfelkerne unterheben und
 - 1 TL Sesamöl bis zum Servieren kaltstellen.
 - 1 TL helle Sesamsaat
 - 1 Prise Chilipulver
 - 1 Prise Zucker
 - Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Thai-Basilikum hacken und als Garnitur verwenden.
- 2-3 Zweige Thai-Basilikum
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.