

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Oktober 2025 ▪**  
**„Vegetarisches Herbstgericht“ mit Cornelia Poletto**



Lara Maria Klewin

**Walnuss-Steinpilz-Suppe mit frittiertem Lauch und Thymian-Croûtons**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

250 g Steinpilze  
 20 g getrocknete Steinpilze  
 3 Kartoffeln  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 150 ml Sahne  
 50 ml Weißwein  
 500 ml Gemüsefond  
 3 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Schalotte abziehen, klein schneiden und zusammen mit den Kartoffeln in Olivenöl anschwitzen. Knoblauch abziehen und pressen. Sobald die Schalotten glasig geworden sind, die frischen und getrockneten Pilze sowie den gepressten Knoblauch hinzugeben. Alles unter Rühren 2-3 Minuten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond ablöschen. 20 Minuten köcheln lassen. Sahne hinzufügen und alles fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Lauch:**

100 g Lauch  
 Neutrales Öl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle

Lauch putzen, fein schneiden und ca. 30 Sekunden im Wasser blanchieren, danach trocken tupfen. Eine Fritteuse mit Öl füllen und heiß werden lassen. Hitze reduzieren und Lauch portionsweise ca. 2 Minuten frittieren. Auf einem Küchentuch abtropfen und salzen.

**Für die Croûtons:**

100 g Ciabatta  
 1 Knoblauchzehe  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 2 Zweige Thymian  
 Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Ciabatta mit Knoblauch einreiben und danach würfeln. In einer Pfanne mit einem guten Schuss Olivenöl von allen Seiten bei mittlerer Temperatur anrösten. Thymianblätter von den Stängeln zupfen, dazugeben und leicht salzen.

**Für die Garnitur:**

2 EL Walnüsse  
 3 EL Honig  
 1 EL Walnussöl  
 Zucker, zum Karamellisieren

Walnüsse in einer Pfanne mit Walnussöl, Honig und etwas Zucker karamellisieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.