▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. November 2023 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska

Gebackene Kräuterseitlinge mit adventlicher Kürbiscreme

Zutaten für zwei Personen

Für die Kürbiscreme:
200 g Hokkaido-Kürbis
1 kleine mehligkochende Kartoffel
1 Knoblauchzehe
4 cm Ingwer
1 Orange
100 g Crème fraîche
500 ml Gemüsefond
2 Sternanis
4 Korianderkörner
1 Nelke
Salz, aus der Mühle

Den Hokkaido-Kürbis mit Schale in kleine Würfel schneiden. Kartoffel schälen und ebenfalls würfeln. Ingwer schälen und Knoblauchzehe abziehen. Orange waschen und einen Streifen abschälen. Kürbis, Kartoffel, Ingwer und Knoblauch gemeinsam mit Sternanis, Korianderkörnern, Nelke und Orangenschale in Gemüsefond weichkochen. Durch ein feines Sieb abgießen, den Fond dabei auffangen. Gemüse, Gewürze und Crème fraîche zu einer glatten Creme pürieren. Nach Belieben mit etwas Gemüsefond verfeinern. Mit Salz abschmecken. In eine Pfanne geben und bis zum Anrichten auf niedriger Stufe warmhalten.

Für die Kräuterseitlinge:
4 Kräuterseitlinge
1 Ei, Größe M
3 EL Sojasauce
1 EL Ponzu
1 Zweig Thymian
3 EL Mehl
100 g Panko
100 ml Öl
Salz, aus der Mühle

Kräuterseitlinge längs halbieren und mit einer Prise Salz würzen. Mit Sojasauce und Ponzu marinieren. Kräuterseitlinge anschließend zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und abschließend in Panko wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die panierten Pilze gemeinsam mit dem Thymian bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Rosenkohl:
200 g Rosenkohl
20 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl putzen und die äußeren Blätter abzupfen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Rosenkohl 20 Minuten schmoren lassen, bis er bissfest ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:
2 EL Kürbiskernöl

Die Kürbiscreme auf zwei Tellern verstreichen und mit etwas Kürbiskernöl beträufeln. Rosenkohl und Kräuterseitlinge auf der Creme anrichten, mit Thymian garnieren und servieren.