▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Februar 2024 ▪
ChampionsWeek ▪ "Mein Herrgottsbscheißerle" mit Alexander Kumptner

Greta Böske

Gebratene Shiitake-Maultaschen in Limettenbrühe mit Chili-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Brühe:
70 g Shiitake
1 Pastinake
1 Karotte
1 Tomate
1 Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Ingwer
2 Limetten, Abrieb & Saft
600 ml Gemüsefond
25 ml Mirin
3 EL Ponzu
2 Kaffirlimettenblätter
1 EL weiße Pfefferkörner
Feine Chiliflocken, zum Abschmecken
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Shiitake, Pastinake, Karotte, Tomate, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer grob hacken und mit Gemüsefond, Mirin, weißen Pfefferkörnern und 600 ml Wasser aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. 5 Minuten vor Ende der Kochzeit Kaffirlimettenblätter zugeben.

Brühe abseihen und mit Ponzu, Limettenabrieb, Limettensaft, Chili, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Nudelteig:
2 Eier
150 g Hartweizengrieß
100 g Mehl, Type 00
2 EL Olivenöl

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

In Frischhaltefolie gewickelt mindestens 10 Minuten, besser länger, kaltstellen.

Für die Füllung:
125 g Shiitake
1 Bund Lauchzwiebeln
1 EL Ingwer
1 Ei
1 EL Ponzu
1 EL Yuzu-Marmelade
½ Bund Koriander
1-2 EL Panko
1 EL Sesamöl
Feine Chiliflocken, zum Abschmecken
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in der Küchenmaschine zerkleinern. In einer Pfanne mit dem Sesamöl bei hoher Hitze anbraten, bis sie leicht gebräunt sind und die austretende Flüssigkeit verdampft ist.

Ingwer schälen und reiben, Lauchzwiebeln fein schneiden und beides zu den Pilzen geben. Mit Ponzu ablöschen, die Flüssigkeit verdampfen lassen und mit Yuzu-Marmelade und Chili, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Nach dem Auskühlen mit gehacktem Koriandergrün, einem Ei und Panko vermengen, bis eine gebundene Masse entsteht.

Für die Fertigstellung:
1 Ei
1 EL Mehl, Type 405
Neutrales Öl, zum Braten

Teig durch die Nudelmaschine auf ca. 2 mm walzen, Teigbahn mit 1 Eigelb bestreichen, Maultaschen befüllen und traditionell falten. Mehl mit 200 ml Wasser vermengen.

Maultaschen auf die gefaltete Seite in etwas Öl bei mittlerer Hitze in die Pfanne geben und goldbraun anbraten, dann mit der Wasser-Mehl-Mischung übergießen, sodass die Maultaschen in etwa 1 cm Flüssigkeit liegen. Ca. 5 Minuten abgedeckt köcheln lassen und anschließend den Deckel abnehmen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Die Pfanne auf einen Teller stürzen und direkt servieren.

Für das Chili-Öl:
1 Knoblauchzehe
1 EL Ingwer
3 EL Gochugaru Chilipulver
1 EL Szechuanpfeffer
1 TL schwarzer Sesam
70 ml neutrales Öl

Öl im Topf auf ca. 170 Grad erhitzen.

Knoblauch und Ingwer reiben und mit dem Chilipulver, Szechuanpfeffer und Sesam in eine Hitzebeständige Schale geben. Mit dem heißen Öl übergießen, umrühren und bis zum Servieren beiseitestellen.

Für die Garnitur:
1 kleiner Shiitake
1 rote milde Chili
1 Limette, Abrieb

Etwas Brühe in den vorgewärmten Teller geben und die Maultaschen so einsetzen, dass die knusprige Seite nicht mit der Brühe in Berührung kommt. Einen kleinen Shiitake sehr fein reiben und roh in die Brühe geben. Mit Chili-Öl beträufeln und mit feinen Chilischeiben garnieren. Limettenschale abreiben und bei Bedarf extra Brühe dazu reichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.