▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Januar 2024 ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner

Michaela Willemsen

Spaghetti mit Kräuterseitlingen, Grünkohl und Beurre blanc mit Anis-Aroma

Zutaten für zwei Personen

Für die Spaghetti:
1 Ei
60 g Hartweizengieß
50 g Weizenmehl
1 EL Olivenöl
1 Msp. Kurkuma
Salz, aus der Mühle

Den Grieß mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig mit Hilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen und anschließend durch den Spaghetti-Aufsatz drehen. In kochendem Salzwasser 1-2 Minuten kochen, bis sie al dente sind.

Für die Beurre blanc:
1 Schalotte
140 g kalte Butter
2 EL Crème fraîche
400 ml Gemüsefond
50 ml Grauburgunder
50 ml Anislikör
2 EL weißer Balsamicoessig
1 TL Anissamen
1 TL Fenchelsamen
Salz, aus der Mühle

Anis- und Fenchelsamen in einer beschichteten Pfanne anrösten. In einem Mörser zerstoßen. Butter in Würfel schneiden. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Gemüsefond, Weißwein, Anislikör, Essig und Schalotten zusammen mit den Samen in eine flache Pfanne geben. Die Mischung leicht köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Butter und Crème fraîche dazugeben und mit dem Pürierstab aufschäumen. Mit Salz und Anislikör abschmecken.

Für die Kräuterseitlinge:
3 Kräuterseitlinge
1 Zitrone, Abrieb
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge in 1 cm dicke Scheiben schneiden und ein Rautenmuster einritzen. Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze goldbraun anbraten. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer verfeinern.

Für den Grünkohl:
150 g frischer Grünkohl
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
1 EL Butter
Chiliflocken, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und beides fein würfeln. Grünkohl waschen, schneiden und in Salzwasser blanchieren. Anschließend Butter in einer großen Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch andünsten. Blanchierten Grünkohl dazugeben und in der Butter schwenken. Mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Deko:
Chilifäden

Nudeln abgießen und mit etwas Beurre blanc vermengen. Mit einer langen Pinzette zu einer schönen Spirale auf dem Teller anrichten. Mit Kräuterseitlingen, Grünkohl und Chilifäden garnieren.