

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Mai 2020** ▪
“Vegetarische Küche“ mit Johann Lafer



Ralf Zacherl

Topfepflanzerl mit Spinat-Nussbutter-Creme und Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für die Pflanzerl:

80 g getrocknete Weißbrotwürfel
 250 g Quark
 1 Ei
 2 TL Butter
 1 TL Chilisaucce
 3 Zweige Liebstöckel
 1 Msp. Backpulver
 1 Prise Zucker
 Geröstete, gemahlene Korianderkörner,
 aus der Mühle
 Muskatnuss, zum Reiben
 Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Quark mit Ei und Backpulver mixen, kräftig mit Salz, Muskat, Koriander, einer Prise Zucker und etwas Chilisaucce abschmecken und über das Knödelbrot geben. Die Masse ziehen lassen. Liebstöckel abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Liebstöckel zur Knödel-Quarkmasse geben und einarbeiten. Gegebenenfalls erneut abschmecken und dann vier große Pflanzerl formen. Pflanzerl in einer beschichteten Pfanne in Öl langsam beidseitig anbraten. Sobald sie Farbe angenommen haben, Butter zugeben und im vorgeheizten Backofen ca. 18 Minuten fertig garen.

Für die Spinatcreme:

100 g frischen Blattspinat
 30 g mehligkochende Kartoffeln
 2 Knoblauchzehen
 60 g Butter
 100 ml Gemüsefond
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und diese halbieren. Eine Knoblauchzehe abziehen und hacken. Die andere Knoblauchzehe andrücken. Kartoffeln mit gehacktem Knoblauch in dem Gemüsefond weichkochen. Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln. Butter in einen Topf geben und zerlassen. Angedrückte Knoblauchzehe, Rosmarin und Thymian hinzugeben und eine Nussbutter herstellen. Vor der Weiterverarbeitung die flüssige Butter durch ein Sieb passieren. Spinat putzen und in die heiße Kartoffelbrühe einrühren, einmal aufkochen lassen, in einen Mixer geben und fein pürieren. Nussbutter untermixen und mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Für den Spargel:

500 g weißer Stangenspargel
 8 Radieschen
 2 TL Butter
 2 EL Ahornsirup
 100 ml trockener Riesling
 2-3 EL Apfelessig
 Pflanzenöl, zum Braten
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Für den marinierten Spargel den Spargel schälen, Enden ca. 1-2 cm abschneiden und die drei dicksten Stangen mit dem Spargelschäler in dünne, lange Spargelscheiben schälen und beiseitelegen. Die Hälfte der Radieschen waschen, trockentupfen, in dünne Scheiben schneiden, zu den Spargelscheiben legen und mit Salz, Zucker und Essig süßsauer marinieren.

Für den gebratenen Spargel restlichen Spargel der Länge nach vierteln, dann in Stifte halbieren und mit Salz und Zucker im Verhältnis 2:1 marinieren. Restliche Radieschen je nach Größe halbieren oder vierteln. Spargelstifte mit wenig Öl in einer Pfanne goldbraun anbraten. Sobald sie Farbe angenommen haben, Butter und Radieschenecken zugeben und ca. 2-3 Minuten mitbraten. Alles mit Weißwein ablöschen und den Ahornsirup zugeben.

Für die Garnitur: Spinatblätter putzen und Gericht damit garnieren.
2 Blätter Spinat

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.