

Benjamin Parth's Gericht für die Friedrichshafener Hütte

Heimischer Pilz im Röstimantel auf Paprikakraut und Schnittlauch-Sauce (vegan)

Schnittlauchsauce

200g Hummus

100g Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 Teelöffel Ras El-Hanout

1 Teelöffel Kreuzkümmelpulver

2 Messerspitzen Paprika

1 Teelöffel Tahini (Sesampaste)

1/2 Zitrone

Tabasco

1 Bund Schnittlauch in sehr feine Röllchen geschnitten

Den Hummus mit den Gewürzen verrühren und mit Salz, Tabasco und Zitronensaft pikant würzen. Die Schnittlauchröllchen daruntermischen.

Paprikakraut

2 rote Paprikaschote

1 Zwiebel, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt

2 EL Rapsöl

200g frisches Sauerkraut

4 halbtrocknete Tomaten

Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

2-3 Zweige Thymian

5 Wacholderbeeren



10 weiÙe Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

700ml Tomaten-Saft

1 Erdäpfel

Die Paprikaschoten mit dem Sparschäler abschälen, längs vierteln, von den Stängel-Ansätzen und Kernen befreien und in groÙere Stücke zerteilen. Mit Zwiebel und Knoblauch mit dem Öl kurz anschwitzen, Sauerkraut und Tomaten zufügen und alles mit Salz, Pfeffer, Thymian, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt würzen. Den Tomatensaft dazugeben. Das Gemüse aufkochen lassen. Kartoffel schälen, fein reiben und in das Paprikakraut rühren. Dieses etwa 1 Stunde köcheln lassen. AbschlieÙend die Wacholderbeeren, Pfefferkörner und das Lorbeerblatt dem Kraut entfernen.

Steinpilze im Rösti-Mantel

10 groÙe Steinpilze oder Parasolpilze

Salz

weiÙer Pfeffer aus der Mühle

Zitronensaft

3 groÙe Kartoffeln

Fett zum Ausbacken

Steinpilze von Erdresten befreien, putzen und mit einem Tuch abreiben. Die Hute halbieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Die Kartoffeln schälen und der Länge nach mit der Aufschnittmaschine oder einem Hobel in dünne Scheiben und diese dann mit dem Messer in feine, gleichmaÙige Streifen schneiden. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und gut ausdrücken. Portionsweise zu dünnen Fladen auf einem Küchentuch ausbreiten, die Pilzhalften drauflegen und mit Kartoffelstreifen bedecken. Mit Hilfe des Tuchs gut andrücken und in reichlich Fett goldgelb ausbacken. Abfetten lassen und mit der Schnittlauch Sauce sowie Kraut anrichten. Serviertipp: Mit frischen Almkrautern dekorieren.