

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. August 2025 ▪**  
**Vegetarische Küche mit Mario Kotaska**



**Michel Ulbricht**

**Geschmorter Portobello mit Süßkartoffel-Stampf und Rotwein-Schalotten-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Portobello-Pilze:**

2 große Portobello-Pilze  
 1 EL Sojasauce  
 1 TL Balsamicoessig  
 1 TL Olivenöl  
 1 Zweig Thymian

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Pilze schälen. Mit Sojasauce, Balsamico, Olivenöl und Thymian marinieren und kurz ziehen lassen. Im Ofen 10-15 Minuten garen, bis sie weich und saftig sind.

**Für den Stampf:**

300 g Süßkartoffeln  
 1 TL Zitrone, Saft  
 200 g Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Süßkartoffeln würfeln und in Salzwasser ca. 15 Minuten weichkochen.

Dann mit Butter, Zitronensaft und Muskat stampfen.

**Für die Sauce:**

4 Schalotten  
 1 TL Butter  
 150 ml trockener Rotwein  
 1 TL Balsamicoessig  
 1 TL Zucker  
 Stärke, zum Abbinden

Schalotten abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. In Butter anschwitzen, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Balsamico ablöschen und 10-15 Minuten reduzieren.

**Für die Garnitur:**

1 EL Ziegenfrischkäse  
 1 EL Kakaonibs

Süßkartoffel-Stampf mittig auf Tellern platzieren. Pilze darauf platzieren, Rotwein-Schalotten daneben. Mit Kakaonibs bestreuen. Etwas Ziegenfrischkäse dazu geben und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.