

▪ 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.