

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. August 2021** ▪  
**Vegetarische Küche mit Nelson Müller**



**Dagmar Chwalczyk**

**Gratinierter Portobello mit Spinat-Tomaten-Füllung,  
 Kartoffelpüree mit pochiertem Ei und frittierten Kapern**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Portobello:**

2 Portobello  
 100 g frischer junger Spinat  
 100 g Cherrytomaten  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 50 g Parmesankäse  
 1 EL Olivenöl  
 1 EL Sahne  
 4 Zweige Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Eiswasser

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pilze putzen, mit etwas Olivenöl bestreichen, auf ein Backblech legen und für 10 Minuten im Ofen backen.

Tomaten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und Haut abziehen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, kleinhacken und mit ein paar Thymian-Zweigen anschwitzen. Spinat hinzugeben und in der Pfanne garen bis er zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer, etwas Sahne und Muskatnuss würzen. Tomaten ebenfalls in der Pfanne anbraten.

Nun die Spinat-Tomaten-Füllung auf den Pilz legen und mit Parmesan bestreuen und für ca. 5-6 Minuten im Backofen gratinieren.

**Für das Kartoffelpüree:**

250 g mehligkochende Kartoffeln  
 2 EL Butter  
 50 ml Milch  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und weichkochen. Butter und Milch hinzufügen und alles zusammen zerstampfen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb drücken.

**Für das Ei:**

2 Eier  
 3 EL Essig  
 Salz, aus der Mühle

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Salz und Essig in das Kochwasser geben und mit einem Stab einen Strudel im Uhrzeigersinn erzeugen. Vorsichtig das Ei in den Strudel gleiten lassen und ca. 2-3 Minuten ziehen lassen.

**Für die Kapern:**

2 EL Kapern  
 Öl, zum Frittieren

In einer Pfanne ein wenig Öl heiß werden lassen und die Kapern darin frittieren bis sie knusprig sind.

**Für die Garnitur:**

5 Halme Schnittlauch  
 3-5 essbare gelbe und lila Blüten  
 1 Beet Kresse

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Gericht mit Schnittlauch, Blüten und Kresse garnieren.

Den Pilz auf das Kartoffelpüree setzen. Das pochierte Ei in die Mitte des Pilzes legen und mit Schnittlauch und den Essblüten dekorieren.

Die Kapern auf das Kartoffelpüree streuen und servieren.