

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. März 2019** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Linn Mackenzie

Monkeyburger: Pink Burger mit veganem Bananen-Patty und Barbecue-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Brötchen:

250 g Dinkelmehl (Type1050)
 160 ml Rote-Bete-Saft
 2 TL neutrales Pflanzenöl
 1 EL Sesamsamen
 2 TL Backpulver
 1 TL Zucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Rote-Bete-Saft, Öl, Sesam, Backpulver und Zucker mit einem Handrührgerät verkneten. Aus dem Teig mit feuchten Händen Kugeln formen und auf der mittleren Schiene 16 bis 20 Minuten backen und aufschneiden.

Für die Barbecue-Sauce:

1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 50 g Tomatenmark
 50 ml trockener Rotwein
 1 EL Sojasauce
 2 cl zubereiteter Espresso
 2 TL Apfelessig
 ½ TL getrockneter Thymian
 ½ TL getrockneter Majoran
 2 EL neutrales Pflanzenöl
 25 g Zucker
 ½ TL Rauchsatz

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einem kleinen Kochtopf in Pflanzenöl anschwitzen. Wenn sie goldbraun sind, Tomatenmark hinzugeben und mit dem Rotwein ablöschen.

Sojasauce, Espresso, Zucker, Essig und 50 ml Wasser einrühren. Mit Thymian, Majoran und Rauchsatz würzen und zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen.

Für die Pattys:

150 g Räuchertofu
 1 sehr reife Banane
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 50 g Erdnüsse
 2 EL Sojasauce
 2 EL Tahin
 30 g Dinkelmehl
 1 TL Erdnussbutter
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 1 TL Zucker
 2 TL Rauchsatz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und den Tofu zerbröseln. Erdnüsse plattklopfen. Tofu, Schalotte, Knoblauch, Tahin, Banane, Erdnüsse, Salz, Pfeffer, Mehl, Erdnussbutter und Sojasauce vermischen und zu einer Masse vermengen. Daraus die Pattys formen und in Mehl wenden.

Anschließend bei mittlerer Hitze in Öl braten und so wenig wie möglich wenden.

Für die Garnitur: Tomaten und Gurke waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden.
50 g Rucola Rucola waschen und trockenschleudern. Banane in Scheiben schneiden
3 Strauchtomaten und in einer Pfanne in Ahornsirup karamellisieren. Die aufgeschnittenen
¼ Gurke Buns mit der BBQ Sauce bestreichen und mit dem Salat belegen, das
2 EL Crunchy Erdnussbutter Patty auf die Unterseite legen, mit Erdnussbutter bestreichen, mit
½ Banane Tomate, Gurke und Banane belegen und zuklappen. Langes
2 EL Ahornsirup Holzstäbchen mittig in den Burger stecken und servieren.