

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Mai 2024 ▪
Vegetarische Küche mit Robin Pietsch



Lukas Bednarz

Mediterran gefüllter Portobello mit weißem Bohnenpüree und frittiertem Rucola

Zutaten für zwei Personen

Für den mediterran gefüllten

Portobello:

4 Portobello-Pilze
400 g Cherrytomaten
50 g schwarze, entsteinte Oliven
50 g Kapern
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 g Feta
100 g geröstete und gesalzene
Erdnüsse
5 Zweige glatte Petersilie
5 Zweige Minze
1 Prise Zucker
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Grillstufe vorheizen.

Stiele der Pilze vorsichtig entfernen und Hüte anschließend mit den Lamellen nach oben auf das Backblech legen. Im Ofen für ca. 8-10 Minuten grillen. Knoblauch abziehen und mit Erdnüssen, Zwiebeln, Minze, Oliven, Kapern, Pfeffer und Zucker im Mixer zerkleinern. Tomaten vierteln und unterrühren.

Pilze aus dem Ofen nehmen, mit Öl einpinseln, gleichmäßig mit der Tomaten-Mischung füllen und mit zerkrümeltem Feta bestreuen. Etwa 15 Minuten grillen bis der Käse goldbraun ist.

Für das Bohnenpüree:

250 g weiße Riesenbohnen
½ Zwiebel
½ Knoblauchzehe
¼ Zitrone, Abrieb
100 ml Gemüsefond
2 Zweige Salbei
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen in ein Sieb abgießen, abbrausen und gut abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfen. Öl in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Bohnen zugeben, mitdünsten und mit Fond ablöschen.

Bohnen zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten garen.

Anschließend pürieren. Mit Salz, Pfeffer, gehacktem Salbei und Zitronenabrieb abschmecken.

Für den frittierten Rucola:

50 g Rucola
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Öl in einem Topf erhitzen und in mundgerechte Stücke geschnittenen Rucola darin knusprig frittieren. Auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.