



## Yorkshire Pudding mit Röstgemüse und vegetarischer Bratensauce

Rezept von Mario Kotaska

### Zutaten (für vier Portionen)

#### Vegetarische Bratensauce

1 rote Zwiebel  
1 Karotte  
100 g Champignons  
100 g Sellerie  
Salz  
1 EL Pflanzenöl  
1 EL Tomatenmark  
50 ml roter Johannisbeersaft  
1 EL Sojasauce  
1 EL Balsamico  
300 ml Gemüsebrühe  
Rosmarin  
Thymian  
Lorbeer  
1 EL Röstmehl

#### Yorkshire Pudding

100 ml Milch  
100 g Mehl  
2 Eier  
Salz

#### Röstgemüse

300 g Rosenkohl  
1/4 Knolle Sellerie  
2 Karotten  
2 Zwiebeln  
100 g Champignons  
Salz, Pfeffer  
Paprikapulver  
Kümmel

#### Sowie

Muffin-Blech  
Hitzebeständiges Öl für die Form



### **Zubereitung (30 Minuten, ohne Garzeiten)**

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In jede Mulde eines Muffin-Blechs etwa einen Esslöffel Öl geben und das Blech im Ofen auf Temperatur kommen lassen.

Für die Bratensauce Zwiebel und Karotte schälen und grob würfeln. Auch Champignons und Sellerie zerteilen und alles zusammen mit einer Prise Salz in Pflanzenöl anbraten. Braten, bis eine leichte Röstung erzielt wurde. Dann das Tomatenmark hinzufügen und rösten, bis es eine braune Farbe angenommen hat. Mit Johannisbeersaft, Sojasauce und Balsamico mehrfach ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Rosmarin, Thymian, Lorbeer sowie Röstmehl hinzufügen und 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse seine Struktur verloren hat.

In der Zwischenzeit Milch mit Mehl, Eiern und Salz vermischen. Diesen Teig in einen Messbecher oder ein ähnliches Gefäß geben, das es ermöglicht, den Teig möglichst schnell zu verarbeiten. Das vorgeheizte Blech vorsichtig aus dem Ofen nehmen und den Teig möglichst schnell in den Mulden verteilen. Hierbei die einzelnen Mulden nicht komplett füllen. Das Blech wieder in den Ofen geben und etwa 15 bis 20 Minuten backen, bis die Yorkshire Puddings goldbraun und gut aufgegangen sind. Während des Backvorgangs die Ofentür geschlossen halten, um ein Zusammenfallen zu vermeiden.

Für das Röstgemüse den Rosenkohl putzen und bei Bedarf den Strunkansatz entfernen. Die einzelnen Röschen halbieren, auf der Schnittfläche in eine tiefe Pfanne mit wenig Öl geben und Farbe nehmen lassen. Sellerie, Karotte und Zwiebel nur grob zerkleinern und mitbraten, ebenso die Champignons. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel würzen.

Die Bratensauce dann pürieren und durch ein feines Sieb geben, einen kleinen Teil dieser Sauce zum Röstgemüse geben und das Gemüse darin schmoren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Das Röstgemüse zusammen mit Yorkshire Pudding anrichten, mit Bratensauce verfeinern und sofort servieren.