

# Portobello mit Kartoffel-Püree, Kräuter-Hollandaise

## Für zwei Personen

### Für den Portobello:

2 Portobello-Pilze	$\frac{1}{2}$ mittelgroße rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ grüne Chilischote	1 kleines Stück Ingwer (5 g)	1 Zweig Basilikum
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	2 EL Balsamico Essig	100 ml Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Pfeffer	

### Für das Kartoffelpüree:

4 mehlig. Kartoffeln	50 g getrock. Steinpilze	200 ml Sojamilch
30 g Bio-Margarine	2 Prisen Muskat	$\frac{1}{2}$ TL Salz

### Für den Wildkräutersalat:

150 g Wildkräutersalat	5 kleine Kirschtomaten	$\frac{1}{2}$ Schalotte
20 g Pinienkerne	40 ml weißer Balsamico	1 EL Sojasauce
50 ml Gemüsefond	1 TL Senf	50 ml Sonnenblumenöl
50 ml Walnussöl	1 TL brauner Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Kräuter-Hollandaise:

2 Schalotten	80 ml Weißweinessig	100 ml veganer Weißwein
<a href="http://kuechenschlacht.zdf.de">kuechenschlacht.zdf.de</a>	4 Zweige Estragon	4 Zweige Kerbel
1 Lorbeerblatt	200 ml Sojasahne	200 ml Gemüsefond
150 g Bio-Margarine	2 EL Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Kala Namak
$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

2 frische Steinpilze	1 TL Margarine	Salz
----------------------	----------------	------

### Für den Portobello:

Die Pilze mit einem Pinsel leicht sauber reiben. Chili klein hacken, Knoblauch und Ingwer reiben. Alle Zutaten, bis auf die Pilze, in einer Schüssel verrühren. Pilze mit der offenen Seite nach oben in eine beschichtete Pfanne legen. Marinade auf beide Pilze gleichmäßig verteilen, ein bisschen von der Marinade auch auf den Boden der Pfanne verteilen, so dass die Pilze sich auch von der unteren Seite vollsaugen können. Pilze 15 Minuten ruhen lassen.

Pilze in der Pfanne anbraten, d.h. anfangs die Hitze hochstellen, dann aber relativ schnell wieder auf mittlere Hitze herunterschalten.

Nach ca. 4-5 Minuten Pilze wenden. Nach ca. 4-5 Minuten wieder wenden und dann jeweils noch mal beide Seiten ca. 2 Minuten braten lassen.

### Für das Kartoffelpüree:

Pilze im Mörser etwas zerstoßen und 5 EL kochendes Wasser darüber geben. Warten bis die Pilze die Flüssigkeit aufgesogen haben und das Ganze mit etwas Sojamilch aufgießen.

Kartoffeln schälen, in kleine Teile schneiden und ca. 20 Minuten in Salzwasser weichkochen. Abgießen und anschließend zerstampfen.

Ggfs. durch ein Sieb streichen. Margarine unterrühren, mit der Sojamilch vermengen, in einem Topf erhitzen. Muskat und Salz hinzugeben.

Steinpilze untermengen, in Margarine anbraten und nochmal abschmecken.

### Für den Wildkräutersalat:

Schalotte abziehen und kleinschneiden. Öle, Essig und Fond, sowie Senf, Sojasauce, Schalotte und Salz, Pfeffer und braunen Zucker in ein hohes Mixgefäß geben und mit einem Mixstab so lange pürieren, bis sich ein homogenes Dressing entwickelt hat.

Kirschtomaten waschen und vierteln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl zart braun rösten.

Salat waschen, trockenschleudern, mit dem Dressing übergießen und das Dressing mit den Händen leicht einmassieren.

Tomaten und Kerne darüber streuen.

**Für die Kräuter-Hollandaise:**

Estragon- und Kerbelblätter von den Stielen lösen. Schalotten abziehen, feinwürfeln und mit Weißwein, Weißweinessig und den Kerbel- und Estragonzweigen, sowie dem Lorbeerblatt in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis etwa 1/3 der Sauce als Reduktion übrigbleiben. Reduktion durch ein feinmaschiges Sieb abseihen. Bio-Margarine schmelzen.

Mehl zu der Margarine geben und gut verrühren.

Leicht köcheln lassen und dann Gemüsefond und Sojasahne dazu gießen. Reduktion dazugeben.

Kräuter feinhacken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Pilze putzen und in Margarine schwenken. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Juliane Schmitz am 02. Dezember 2020