

Portobello mit Spinat-Tomaten-Füllung, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Portobello:

2 Portobello	100 g junger Spinat	100 g Cherrytomaten
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	50 g Parmesankäse
1 EL Olivenöl	1 EL Sahne	4 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für das Kartoffelpüree:

250 g mehligk. Kartoffeln	2 EL Butter	50 ml Milch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Ei:

2 Eier	3 EL Essig	Salz
--------	------------	------

Für die Kapern:

2 EL Kapern	Öl
-------------	----

Für die Garnitur:

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

Für den Portobello:

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:

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:

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:

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

Für die Garnitur:

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.

Dagmar Chwalczyk am 04. August 2021