

Seitan-Pilz-Tramezzini, Portwein-Soße, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für das Tramezzini:

400 g Seitan	400 g gemischte Pilze	4 Scheiben Tramezzini
6 Spekulatiuskekse	3 Schalotten	Butter
50 ml Gemüsefond	30 ml Sojasauce	50 ml Madeira
Honig	1 Bund Thymian	5 Zweige glatte Petersilie
Zucker	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

3 EL eingel. Cranberrys	50 ml Portwein	5 ml Cassislikör
100 ml Gemüsefond	1 Msp. Honig	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Rosenkohl:

250 g Rosenkohl	2 EL flüssiger Honig	Butter
Muskatnuss	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Tramezzini:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Seitan-Filets in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel in der Sojasauce einlegen. Schalotte abziehen und in grobe Würfel schneiden.

Pilze putzen und vierteln. Die Spekulatiuskekse grob zerbrechen, dabei einen Keks für das Anrichten aufbewahren. Schalotten, Kekse und Pilze mit der Küchenmaschine zerkleinern. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Keks-Pilzmasse sowie die Seitanwürfel scharf anbraten. Nach 2 Minuten mit Madeira ablöschen. Etwas reduzieren lassen und den Gemüsefond angießen und mit einer Prise Zucker, Honig, Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln.

Thymianblättchen abzupfen, Petersilie hacken. Beides in die Pfanne geben. Durchschwenken, dann alles aus der Pfanne in ein Haarsieb geben und darunter eine Schüssel stellen. Die Masse etwas abtropfen lassen bzw. ausdrücken, wenn es etwas schneller gehen soll. Die Tramezzini-Scheiben mit einem Nudelholz dünner rollen und die Masse darauf fingerbreit und gleichmäßig verteilen. Eine zweite Scheibe Brot obendrauflegen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Tramezzini darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Sauce:

Den Bratensatz vom Tramezzini mit Portwein und Cassislikör ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Mit dem Gemüsefond auffüllen, nochmals aufkochen lassen und wieder um die Hälfte reduzieren. Zum Schluss die Cranberrys hinzugeben und mit Honig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl putzen, dafür den Strunk sowie die äußersten Blätter entfernen, und anschließend vierteln. Die Viertel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Muskat und Honig marinieren und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Für 20-25 Minuten im Ofen backen.

Butter in einer Pfanne auslassen und den Rosenkohl vor dem Servieren kurz in der Butter schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mandy Kiewel am 06. Dezember 2021