

Portobello-Burger mit Thymian-Bun und Röstkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

½ Zitrone, davon Saft 1 Ei 2 TL Dijonsenf
400 ml Rapsöl

Für die Burger-Buns:

1/2 Bund frischer Thymian 150 g Mehl 1 TL Backpulver
50 ml Sprudelwasser Salz

Für die Röstkartoffeln:

300 g Kartoffeln 4 Zweige Rosmarin 2 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die den Portobello:

2 Portobello-Pilze 1 EL Sojasauce Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Chicorée:

2 Köpfe Chicorée 1 EL Sojasauce 1 TL flüssiger Honig

Für die Zwiebelringe:

1 Zwiebel 1 EL Sojasauce 1 TL flüssiger Honig
Pflanzenöl

Für den Ketchup:

2 EL Tomatenmark 3 TL Ahornsirup ½ TL Zimt

Für den Rosenkohlsalat:

250 g Rosenkohl 1 Zitrone, davon Saft 1 TL flüssiger Honig
2 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Zusammenstellen:

2 TL Mayonnaise 2 TL Ketchups 1 Zweig Thymian

Für die Mayonnaise:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Ei, Senf und Zitronensaft in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab vermischen. Unter Rühren Rapsöl einfließen lassen, bis alles emulgiert.

Für die Burger-Buns:

Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Thymian mit 1 EL der Mayonnaise verrühren und anschließend mit Sprudelwasser und Mehl, Backpulver und einer große Prise Salz zu einem Teig verrühren.

Teig zu gleichmäßigen Bällchen formen, in den vorgeheizten Backofen geben und für 30-35 Minuten backen.

Für die Röstkartoffeln:

Kartoffeln schälen und gleichmäßig würfeln. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Kartoffelwürfel mit Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Backblech verteilen, Rosmarinzweige hinzugeben und für 20-25 Minuten im Backofen rösten bis sie goldbraun sind.

Für den Portobello:

Pilze putzen und Stiel ggf. entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und Pilze darin von beiden Seiten scharf anbraten. Zum Schluss mit Sojasauce ablöschen und bis zum Servieren warmstellen.

Für den Chicorée:

Chicorée waschen, trockentupfen und halbieren. Zwei Blätter lösen und für die Burger-Garnitur zur Seite legen. Chicorée mit der Schnittseite nach unten, ohne Öl, in die Pfanne legen und

anbraten bis die Hälften leicht angeröstet sind. Mit Honig karamellisieren und zum Schluss mit Sojasauce ablöschen. Bis zum Servieren warmstellen.

Für die Zwiebelringe:

Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelringe hinzugeben und kurz schmoren lassen. Mit Honig karamellisieren und mit Sojasauce ablöschen. Bis zum Servieren warmstellen.

Für den Ketchup:

Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem glatten Ketchup verrühren.

Für den lauwarmen Rosenkohlsalat:

Rosenkohlköpfe vom Strunk befreien, äußere Blätter entfernen und anschließend die Köpfe halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Rosenkohl mit der Schnittseite nach unten in die Pfanne mit Öl geben und für ca. 15 Minuten rösten. Mit Honig karamellisieren und kurz abkühlen lassen.

1 EL Mayonnaise mit Zitronensaft und -abrieb verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Angemachte Mayonnaise mit Rosenkohl vermengen und ggf. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zusammenstellen:

Thymian abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Mit Mayonnaise vermengen. Burger Brötchen halbieren und mit Portobello, Zwiebelringen, je einem Blatt Chicorée, Thymian-Mayonnaise und Ketchup belegen und wieder zusammenklappen. Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Mayonnaise und Ketchup à part servieren.

Evelyn Bass am 18. Dezember 2023