

Portobello-Burger mit Ochsenherz-Tomate, Linsen-Patty

Für 4 Personen

Für den Zwetschgensenf:	1 rote Zwiebel	10 Zwetschgen
20 g Butter	40 ml Sherryessig	½ rote Chilischote
4 EL scharfer Senf	Für die Portobello-Pilze:	
8 Portobello-Pilze	Salz	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	3 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen
1 EL Sojasauce	20 g Butter	Pfeffer, Salz
Für die Ochsenherztomate:	2 Ochsenherztomaten	Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl	2 Stängel Basilikum	
Für die Linsenpatties:	250 g Linsenmehl	50 g Maisstärke
Salz	300 ml Mineralwasser	50 ml Weißweinessig
2 Eier	4 EL Olivenöl	
Zum Anrichten:	1 kleiner Römersalat	

Für den Zwetschgensenf die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

Die Zwetschgen waschen, halbieren und den Kern entfernen.

Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen.

Zwiebel und Zwetschgen in der Butter andünsten, mit dem Sherryessig ablöschen und salzen.

Etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Chili waschen, die Kerne entfernen und Chili sehr fein würfeln.

Den Senf zu den Zwetschgen im Topf geben und mit einem Pürierstab fein mixen.

Chilistücke in die heiße Masse geben und abkühlen lassen.

Portobello-Pilze mit einem Tuch putzen, salzen und 10 Minuten stehen lassen.

Römersalat putzen, die Blätter abzupfen, waschen und trockenschleudern.

Für die Pilze Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken schütteln.

Von den Pilzen den Stiel entfernen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Pilze darin kräftig anbraten. Nach ca. 1 Minute die Hitze etwas reduzieren. Rosmarin, Thymian und angerückte Knoblauchzehen zugeben.

Nach ca. 3 Minuten etwas Sojasauce zugeben, die Butter einrühren und mit Pfeffer würzen. Sobald die Butter geschmolzen ist, die Pfanne vom Herd ziehen.

Die Ochsenherztomaten waschen, den Strunkansatz entfernen. Tomaten in 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein Blech geben und salzen. Mit dem Olivenöl marinieren.

Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Basilikumstreifen auf die Tomatenscheiben geben, mit etwas Pfeffer würzen.

Für die Linsenpatties das Linsenmehl mit der Maisstärke und einer Prise Salz in einer Schüssel vermischen.

Das Mineralwasser mit dem Essig vermengen und unter die Mehlmischung geben.

Die Eier trennen, das Eigelb zur Masse geben und untermischen. Eiweiße mit einer Prise Salz schaumig schlagen und zuletzt unter die Teigmasse heben.

In einer Pfanne Öl erhitzen. Mit einem Esslöffel etwas Teigmasse in die Pfanne geben und kleine Linsenpatties darin bei mittlerer Hitze ausbacken.

Portobello, Tomate, Salat und Linsenpatties wie einen Burger stapeln, dazwischen etwas Zwetschgensenf geben. Mit schönen Spießen gegebenenfalls fixieren.

Andreas Schweiger am 08. August 2022