

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. September 2020** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Pilze" mit Björn Freitag**



**Ann-Kristin Seidler**

**Portobello-Burger mit Guacamole, Sour Cream, bunten Gemüsechips und Pilz-Chutney**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Brötchen:**

125 g Mehl  
1 EL Trockenhefe  
1 Ei  
20 Walnusskerne  
3 EL Sesam  
20 ml Pflanzenöl  
8 g Zucker  
2 TL Salz

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Hefe mit 50 ml lauwarmem Wasser, Öl und Zucker verrühren und 5 Minuten gehen lassen. Ei, Salz und Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig in 6 gleichgroße Stücke teilen und zu Kugeln formen.

Ungebackene Burgerbrötchen mit jeweils 8 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Handtuch abdecken, 8 Minuten ruhen lassen.

Eiweiß leicht aufschlagen und Burgerbrötchen damit bestreichen. Mit etwas Sesam bestreuen und im heißen Ofen 15 Minuten goldbraun backen.

**Für den Pilz:**

4 Portobello Pilze  
1 Schalotte  
4 EL dunkler Balsamico-Essig  
1 TL Senf  
3 EL neutrales Öl  
1 TL Knoblauchpulver  
2 TL Liquid Smoke  
Chiliflocken  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Schüssel zusammen mit Balsamico, Senf, 2 EL Öl, Knoblauchpulver, Liquid Smoke, Chili, Salz und Pfeffer verrühren. Portobellos putzen, mit der Marinade einreiben und 20 Minuten ziehen lassen.

In einer Grillpfanne 1 EL Öl erhitzen und die Portobellos je 6-8 Minuten von beiden Seiten anbraten.

**Für die Guacamole:**

½ reife Avocado  
½ Tomate  
1 Zitrone, 1 TL Saft  
1 EL schwarzer Sesam  
Chiliflocken  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado halbieren, den Kern entfernen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch entnehmen. Zitrone halbieren und auspressen. Mit einer Gabel in der Schüssel zerdrücken, Zitronensaft, Tomatenwürfel und Sesam dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Senf-Sauce:**

3 EL mittelscharfer Senf  
2 EL Agavendicksaft

Senf mit Agavendicksaft verrühren.

**Für die Sour Cream:** Creme Legere mit Frischkäse, Apfelessig, Zitronensaft, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer verrühren.

100 g Creme Legere  
75 g Frischkäse  
1 EL Apfelessig  
½ Zitrone, Saft  
1 TL Knoblauchpulver  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Zwiebeln:** Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Balsamico, Portwein, Salz und Zucker in einem kleinen Topf mischen. Köcheln lassen bis eine sirupartige Flüssigkeit entsteht. Dann die Zwiebeln hinzugeben und ziehen lassen.

1 rote Zwiebel  
25 ml dunkler Balsamico-Essig  
25 ml roter Portwein  
1 TL brauner Zucker  
Salz, aus der Mühle

**Für das Chutney:** Champignons putzen, würfeln und in einer Pfanne mit dem Vanillemark scharf anbraten. Butter, Zimt, Chili, Pfefferkörner und den Zucker untermischen. Zucker 2 Minuten karamellisieren lassen und anschließend mit dem Balsamico ablöschen. Köcheln lassen bis die Flüssigkeit verkocht ist. Mit Salz abschmecken.

60 g braune Champignons  
25 ml dunkler Balsamico  
1 TL Olivenöl  
1 EL Butter  
¼ Vanilleschote  
½ TL Zimt  
1 TL Zucker  
1 TL eingelegte grüne Pfefferkörner  
Chiliflocken  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Gemüse-Chips:** Mit einem Hobel das Gemüse in ca. 0,3 cm dicke Scheiben schneiden. Gemüsechips in einem Topf mit Öl frittieren, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Meersalz bestreuen.

100 g Süßkartoffeln  
100 g Kartoffel  
100 g lila Kartoffeln  
Pflanzenöl, zum Frittieren  
Meersalzflöckchen

**Für die Garnitur:** Auf die untere Brötchenhälfte kommt zunächst eine Schicht Sour Cream, danach Eisbergsalat, der gegrillte, marinierte Portobello, Guacamole, Apfelscheiben und marinierte Zwiebeln. Zum Schluss die obere Brötchenhälfte noch mit der süßen Senf-Sauce bestreichen.

½ Apfel  
½ Kopfsalat

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.