

Andreas Schweiger

Montag, 8. August 2022

## Portobello-Burger mit Ochsenherztomate und Linsenpatty

Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Feine Küche, Vegetarisch

### Zutaten:

Für den Zwetschgensenf:

1	rote Zwiebel
10	Zwetschgen
20 g	Butter
40 ml	Sherryessig
etwas	Salz
½	rote Chilischote
4 EL	scharfer Senf

Für die Portobello Pilze:

8	Portobello-Pilze
etwas	Salz
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
3 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
1 EL	Sojasauce
20 g	Butter
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Für die Ochsenherztomate:

2	Ochsenherztomaten
etwas	Salz
3 EL	Olivenöl
2 Stängel	Basilikum
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Für die Linsenpatties:

250 g	Linsenmehl
50 g	Maisstärke
etwas	Salz
300 ml	Mineralwasser
50 ml	Weißweinessig
2	Eier
4 EL	Olivenöl zum Anbraten

Zum Anrichten:

1	kleiner Römersalat
---	--------------------

### Zubereitung:

1. Für den Zwetschgensenf die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
2. Die Zwetschgen waschen, halbieren und den Kern entfernen.
3. Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen.



4. Zwiebel und Zwetschgen in der Butter andünsten, mit dem Sherryessig ablöschen und salzen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen.
5. Chili waschen, die Kerne entfernen und Chili sehr fein würfeln.
6. Den Senf zu den Zwetschgen im Topf geben und mit einem Pürierstab fein mixen.
7. Chilistücke in die heiße Masse geben und abkühlen lassen.
8. Portobello-Pilze mit einem Tuch putzen, salzen und 10 Minuten stehen lassen.
9. Römersalat putzen, die Blätter abzupfen, waschen und trockenschleudern.
10. Für die Pilze Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken schütteln.
11. Von den Pilzen den Stiel entfernen.
12. 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.
13. Nach ca. 3 Minuten etwas Sojasauce zugeben, die Butter einrühren und mit Pfeffer würzen. Sobald die Butter geschmolzen ist, die Pfanne vom Herd ziehen.
14. Die Oxshenherztomaten waschen, den Strunkansatz entfernen. Tomaten in 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein Blech geben und salzen. Mit dem Olivenöl marinieren.
15. Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Basilikumstreifen auf die Tomatenscheiben geben, mit etwas Pfeffer würzen.
16. Für die Linsenpatties das Linsenmehl mit der Maisstärke und einer Prise Salz in einer Schüssel vermischen.
17. Das Mineralwasser mit dem Essig vermengen und unter die Mehlmischung geben.
18. Die Eier trennen, das Eigelb zur Masse geben und unterrühren. Eiweiße mit einer Prise Salz schaumig schlagen und zuletzt unter die Teigmasse heben.
19. In einer Pfanne Öl erhitzen. Mit einem Esslöffel etwas Teigmasse in die Pfanne geben und kleine Linsenpatties darin bei mittlerer Hitze ausbacken.
20. Portobello, Tomate, Salat und Linsenpatties wie einen Burger stapeln, dazwischen etwas Zwetschgensenf geben. Mit schönen Spießsen gegebenenfalls fixieren.

Pro Portion: 690 kcal/ 2880 kJ  
51 g Kohlenhydrate, 24 g Eiweiß, 43 g Fett