

# Tempeh mit Mandel-Kruste und Kartoffel-Lauch-Püree

**Für 2 Personen**

**Für Tempeh und Sauce:**

100 g Tempeh	1 Scheibe Toastbrot	1 Orange
50 g getrocknete Tomaten	1-2 EL Sojasauce	200 ml trockener Rotwein
1 TL Rohrzucker	4 EL Cranberries	15-20 g Mandelblättchen
2 EL Neutrales Pflanzenöl	Chiliflocken	Salz, Pfeffer

**Für das Püree:**

125 g mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	2 EL vegane Butter
30 ml Sojacreme	Muskatnuss	Chili, Salz, Pfeffer

**Für die Ingwer-Tomaten:**

5 Cocktailtomaten	20 g Ingwer	1 Zweig Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

In zwei Töpfen Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Püree Kartoffeln schälen, klein schneiden und im Salzwasser gar kochen. Lauch von äußeren Blättern befreien, klein schneiden und getrennt in einem Topf mit Wasser garen.

Für den Tempeh Orange auspressen. Tempeh in Scheiben schneiden und mit der Hälfte des Orangensafts und der Sojasauce circa 15 Minuten köcheln lassen.

Toastbrot klein schneiden und mit getrockneten Tomaten, Mandelblättchen, Öl, Salz, Pfeffer und Chiliflocken in einem Stabmixer zu einer Masse mixen. Die Tempeh Scheiben aus dem Topf nehmen, mit der Masse bestreichen und in den Ofen geben und grillen.

Für die Sauce Rotwein und Rohrzucker erhitzen und rühren, bis der Zucker gelöst ist. Den Rotwein köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist. Cranberries in die Rotweinsauce geben und mit Salz abschmecken.

Für die geschmolzenen Tomaten Cocktailtomaten waschen. Thymian zupfen. Tomaten mit etwas Öl, ein wenig Ingwerabrieb, Thymian, Salz und Pfeffer in eine Pfanne geben und schwenken.

Für das Püree Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse pressen. Lauch abgießen und mit dem Stabmixer mixen. Vegane Butter zerlassen und die Kartoffeln und Porree zugeben und mit Salz, Pfeffer, Sojacreme, Muskatabrieb und Chiliflocken abschmecken. Tempeh mit Kartoffel-Lauch-Püree, geschmolzenen Tomaten und Cranberrysauce auf Tellern anrichten und servieren.

Ramona Kuen am 11. November 2015