

Gefüllter Portobello mit weißem Bohnenpüree, Rucola

Für zwei Personen

Für den gefüllten Portobello:

4 Portobello-Pilze	400 g Cherrytomaten	50 g schwarze Oliven
50 g Kapern	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
150 g Feta	100 g geröst., gesalz. Erdnüsse	5 Zweige glatte Petersilie
5 Zweige Minze	1 Prise Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Bohnenpüree:

250 g weiße Riesenbohnen	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
$\frac{1}{4}$ Zitrone, Abrieb	100 ml Gemüsefond	2 Zweige Salbei
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den frittierten Rucola:

50 g Rucola	Pflanzenöl	Salz
-------------	------------	------

Für den gefüllten Portobello:

Den Backofen auf 220 Grad Grillstufe vorheizen.

Stiele der Pilze vorsichtig entfernen und Hüte anschließend mit den Lamellen nach oben auf das Backblech legen. Im Ofen für ca. 8-10 Minuten grillen. Knoblauch abziehen und mit Erdnüssen, Zwiebeln, Minze, Oliven, Kapern, Pfeffer und Zucker im Mixer zerkleinern. Tomaten vierteln und unterrühren.

Pilze aus dem Ofen nehmen, mit Öl einpinseln, gleichmäßig mit der Tomaten-Mischung füllen und mit zerkrümeltem Feta bestreuen. Etwa 15 Minuten grillen bis der Käse goldbraun ist.

Für das Bohnenpüree:

Bohnen in ein Sieb abgießen, abbrausen und gut abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfen. Öl in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Bohnen zugeben, mitdünsten und mit Fond ablöschen.

Bohnen zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten garen.

Anschließend pürieren. Mit Salz, Pfeffer, gehacktem Salbei und Zitronenabrieb abschmecken.

Für den frittierten Rucola:

Öl in einem Topf erhitzen und in mundgerechte Stücke geschnittenen Rucola darin knusprig frittieren. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Lukas Bednarz am 22. Mai 2024