

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Januar 2020** ▪  
**Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto**



**Jenny Grossmann**

**Pulled Mushroom Burger mit lila Coleslaw,  
 Kartoffelspiralen und Knoblauch-Mayonnaise**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Pulled Mushrooms:**

200 g große Kräuterseitlinge  
 1 Zwiebel  
 20 g mittelscharfer Senf  
 30 ml Sojasauce  
 15 ml BBQ-Sauce  
 2 EL neutrales Öl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pilze putzen, der Länge nach halbieren und klein schneiden. Stiele mit einer Gabel zerzupfen. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Kleingeschnittene Pilze sowie zerzupfte Stiele in einer großen Pfanne mit Öl ca. 4-5 Minuten anbraten. Zwiebeln dazugeben und weitere 4-5 Minuten anbraten. Hitze reduzieren und alles mit Sojasauce ablöschen. Mit Senf, 15 ml BBQ-Sauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Pulled Mushrooms warmhalten.

**Für die Buns:**

2 Eier  
 50 g Butter  
 2 EL weiße Sesamsaat  
 230 g Mehl  
 1 Päckchen Trockenhefe  
 1 Päckchen Backpulver  
 15 g Zucker  
 10 ml neutrales Öl  
 ½ TL Salz

115 ml Wasser, Mehl, Trockenhefe, Backpulver, Zucker, Öl, 1 Ei und Salz mit einer Küchenmaschine oder Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Vier Buns aus dem Teig formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Ei trennen und Eigelb verquirlen. Buns mit Eigelb bestreichen und mit Sesamsaat bestreuen. Buns mit einem sauberen Küchentuch abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend im vorgeheizten Backofen 12-15 Minuten goldbraun backen. Während dessen Butter in einem Topf auslassen. Die fertigen Buns aus dem Ofen nehmen und direkt mit flüssiger Butter bestreichen. Erneut mit einem Geschirrhandtuch abdecken und schließlich aufschneiden.

**Für den Coleslaw:**

200 g Rotkohl  
 100 g Joghurt, 3,5% Fett  
 30 ml Sahne  
 10 g mittelscharfer Senf  
 2 EL Weißweinessig  
 2 EL Aprikosengelee  
 1 EL neutrales Öl  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. In eine Schüssel geben und weich kneten. Joghurt, Sahne, Essig, Senf, Öl, Aprikosengelee vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Über den Rotkohl geben und gut vermengen.

**Für Kartoffelspiralen:** Kartoffeln waschen und mit der Schale mithilfe eines Spiralschneiders in Spiralen schneiden. In eine Schüssel geben, Speisestärke hinzugeben und alles gut vermengen. Spiralkartoffeln in der heißen Fritteuse für ca. 100 g vorwiegend festkochende Kartoffeln 40 Sekunden vorfrittieren. Aus dem Fett nehmen. Kurz vor dem Servieren Speisestärke, zum Mehlieren Salz, aus der Mühle für weitere 30 Sekunden frittieren. Aus dem Fett nehmen, auf Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Knoblauch-Mayonnaise:** Milch in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer anschlagen. Knoblauch abziehen und zur Milch geben. Fein pürieren. Nun langsam Öl hineinlaufen lassen bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Senf abschmecken.

1 Knoblauchzehe  
50 ml Milch, 3,5% Fett  
1 Msp. mittelscharfer Senf  
1 TL Weißweinessig  
1 Prise Zucker  
250 ml neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Bacon auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Ahornsirup beträufeln. Im vorgeheizten Backofen 12-15 Minuten knusprig ausbacken.

4 Scheiben Bacon  
1 Fleischtomate  
4 Blätter Blattsalat  
40 g Cheddar, in Scheiben  
2 EL Joghurt, 3,5 Fett  
15 ml BBQ-Sauce  
30 ml Ahornsirup

Salat waschen, trockenschleudern und Strunk entfernen. Tomate waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden.

BBQ-Sauce mit dem Joghurt verrühren und auf den aufgeschnittenen Burgerhälften verteilen. Salat, Pulled Mushrooms, Cheddarkäse, Bacon und Coleslaw auf der Unterseite des Brötchens platzieren, die andere Hälfte des Brötchens drauflegen und ggf. mit einem Holzstäbchen fixieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.