

# Portobello, Süßkartoffel-Stampf, Schalotten-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Portobello-Pilze:**

2 große Portobello-Pilze	1 EL Sojasauce	1 TL Balsamicoessig
1 TL Olivenöl	1 Zweig Thymian	

**Für den Stampf:**

300 g Süßkartoffeln	1 TL Zitrone, Saft	200 g Butter
Muskatnuss	Salz	

**Für die Sauce:**

4 Schalotten	1 TL Butter	150 ml trockener Rotwein
1 TL Balsamicoessig	1 TL Zucker	Stärke

**Für die Garnitur:**

1 EL Ziegenfrischkäse	1 EL Kakaonibs
-----------------------	----------------

**Für die Portobello-Pilze:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Pilze schälen. Mit Sojasauce, Balsamico, Olivenöl und Thymian marinieren und kurz ziehen lassen. Im Ofen 10-15 Minuten garen, bis sie weich und saftig sind.

**Für den Stampf:**

Süßkartoffeln würfeln und in Salzwasser 15 Minuten weichkochen.

Dann mit Butter, Zitronensaft und Muskat stampfen.

**Für die Sauce:**

Schalotten abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. In Butter anschwitzen, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Balsamico ablöschen und 10-15 Minuten reduzieren.

**Für die Garnitur:**

Süßkartoffel-Stampf mittig auf Tellern platzieren. Pilze darauf platzieren, Rotwein-Schalotten daneben. Mit Kakaonibs bestreuen. Etwas Ziegenfrischkäse dazu geben und servieren.

Michel Ulbricht am 06. August 2025