

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Gemüse Sandwich

Koch: Patrick Bayer

Zutaten:

- 8 Scheiben Sandwichtoast
- 400 g Paprika, rot
- 400 g Zucchini
- 400 g Austernpilze
- 70 ml Olivenöl
- 30 ml Aceto Balsamico
- 4 g Rosmarin, klein gehackt
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Chiliflocken

Aioli

- 20 ml Zitronensaft
- 2–3 Zehen Knoblauch, fein gehackt
- 20 g Dijonsenf
- 100 ml Sojamilch
- 100 ml Rapsöl
- 100 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer

Zubereitung:

30 ml Olivenöl mit dem gehackten Rosmarin vermischen und einige Minuten ziehen lassen. Die Toastscheiben auf beiden Seiten mit dem Rosmarinöl bepinseln.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und vierteln. Zucchini waschen, Enden abschneiden und der Länge nach in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Austernpilze trocken putzen und nicht waschen.

Das Gemüse und die Pilze in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Chiliflocken würzen. Das restliche Olivenöl zugeben und alles gut miteinander vermengen. 10–15 Minuten ziehen lassen.

Den Grill für direktes Grillen bei 240–260 °C vorbereiten. Das Gemüse auf die direkte Grillzone legen, den Deckel schließen und pro Seite 3–4 Minuten grillen, bis ein schönes Grillmuster entsteht. Danach das Gemüse zurück in die Schüssel geben und mit dem Balsamico vermengen.

Die Grilltemperatur auf 200–220 °C reduzieren. Die Toastscheiben auf den Grillrost legen, den Deckel schließen und beide Seiten knusprig grillen.

Das Gemüse auf 4 Toastscheiben verteilen und mit den restlichen Toastscheiben belegen. Dazu die Aioli zum Dippen reichen.

Zubereitung Aioli

Zitronensaft, Dijonsenf, Knoblauch und Sojamilch in ein hohes Gefäß geben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und mit einem Stabmixer vermengen.

Nach und nach Rapsöl und Olivenöl hinzugeben und zu einer cremigen Mayonnaise mixen. Bei Bedarf nochmals abschmecken und nachwürzen.