



**ELE** Plant  
Based  
GRILLCHAMPION

supported by 

## (Ele)Plant Based Grillchampion 2026 Rezept: Grillgemüse mit grüner Beurre Blanc und Sauerteig-Crunch

### Zutaten

- 2 kleine Romana-/Römersalate, halbiert
- 8 kleine Baby-Zucchini, längs halbiert
- 1 Bund Frühlach/Frühlingszwiebeln

### Zutaten Kräuteröl

- 1 Bund Schnittlauch
- etwas Frühlachgrün
- optional etwas frischer Estragon
- ca. 100 ml neutrales Öl Grüne

### Zutaten Eleplant-Beurre-Blanc

- 1 Flasche trockener Weißwein
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 60–80 ml heller Essig
- 120–150 g Eleplant-Butter (kalt gewürfelt)
- Salz
- Pfeffer

### Zutaten Sauerteig-Crunch

- ca. 80–100 g Sauerteigbrösel
- 2 EL Eleplant-Butter
- 1 kleine Knoblauchzehe
- fein gerieben Abrieb einer halben Zitrone
- 2–3 TL fein gehackte Bärlauchkapern
- schwarzer Pfeffer
- etwas Salz

## Zubereitung

1. Kräuteröl vorbereiten Schnittlauch, Frühlauchgrün und optional Estragon kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Mit neutralem Öl fein mixen und kaltstellen.
2. Beurre-Blanc-Reduktion vorbereiten Weißwein mit Schalotten und Essig stark einkochen, bis nur noch eine intensive Reduktion übrig bleibt. Anschließend abseihen.
3. Sauerteig-Crunch herstellen Eleplant-Butter in einer Pfanne schmelzen. Sauerteigbrösel goldbraun rösten. Knoblauch kurz mitrösten. Zitronenabrieb, Pfeffer und fein gehackte Bärlauchkapern unterheben.
4. Gemüse grillen Romana, Baby-Zucchini und Frühlauch leicht mit geschmolzener Eleplant-Butter bestreichen und auf dem Grill bei hoher Hitze rösten, bis kräftige Röstaromen entstehen. Der Romana wird nur kurz gegrillt, damit er Frische und Biss behält.
5. Sauce vollenden: Die vorbereitete Weißweinreduktion erhitzen und kalte Eleplant-Butter stückweise einmontieren, bis eine cremige Beurre Blanc entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Kräuteröl erst zum Schluss einziehen, damit Farbe und Frische erhalten bleiben.
6. Anrichten: Die grüne Eleplant-Beurre-Blanc als Spiegel auf den Teller geben. Gegrillten Romana, Baby-Zucchini, Frühlauch nebeneinander auf den Teller und mit dem warmen Sauerteig-Crunch und einigen Bärlauchkapern vollenden.