KIKKOMAN

Geschmorte Kräuterseitlinge mit Karotten-Kimchi

Gesamtzeit **90 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit **60 Min.** Kochzeit **20 Min.** Wartezeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für den Karotten-Kimchi:

700 g	Möhren, geschält
15 g	Salz
10 g	Knoblauch, fein gerieben
20 g	Ingwer, fein gerieben
20 g	Gochugaru (koreanische Chiliflocken)
50 ml	Kikkoman Ponzu – Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
20 g	Honig
50 g	Frühlingszwiebeln, dünn geschnitten

Für die Pilze:

1,4 kg	Kräuterseitlinge, groß
100 ml	Pflanzenöl
500 g	Schalotten, in feinen Streifen
40 g	Knoblauch, in feinen Streifen
5	Lorbeerblätter
20 g	Tomatenmark
1 l	Gemüsebrühe
300 ml	Kikkoman Ponzu – Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
20 ml	Zuckerrübensirup
5 g	Speisestärke
40 g	Butter

Für die Polenta:

700 ml	Sahne, 30 % Fett
700 ml	Gemüsebrühe
	Salz

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Möhren der Länge nach mit einer Mandoline auf ca. 1 mm Stärke hobeln. Mit Salz vermengen und kräftig durchkneten. Ca. 20 Minuten Wasser ziehen lassen. Ingwer und Knoblauch schälen und mit Chiliflocken, Kikkoman Ponzu Zitrone sowie Honig vermengen. Die Sauce und Frühlingszwiebeln zu den Möhren geben und nochmals kräftig durchkneten. Bis zum Anrichten im Kühlschrank lagern.

Schritt 2

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Pilze der Länge nach halbieren und die Schnittfläche leicht einritzen. Die Pilze auf der Schnittfläche in einem großen Bräter mit etwas Öl bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten rösten. Die Pilze entnehmen. Schalotten und Knoblauch im selben Bräter 5–6 Minuten kräftig rösten. Tomatenmark hinzugeben und nochmals 2–3 Minuten rösten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Kikkoman Ponzu Zitrone sowie Zuckerrübensirup auffüllen. Die Pilze und Lorbeerblätter hineinlegen und ca. 30 Minuten im Backofen schmoren.

Schritt 3

Anschließend die Pilze ausstechen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, in einem Topf auf ca. 500 ml einkochen und mit angerührter Speisestärke binden. Die Sauce mit Butter und den Pilzen vor dem Anrichten in einer Sauteuse erhitzen.

Schritt 4

	Muskat
500 g	Maisgrieß
20 g	Schnittlauch, fein geschnitten
20 g	Petersilie, fein geschnitten
20 g	Kerbel, fein geschnitten
150 g	Ricotta
Außerdem:	
20 g	Sakura-Kresse

Für die Polenta Sahne und Brühe aufkochen. Mit Salz und Muskat kräftig würzen. Maisgrieß in die Flüssigkeit einrühren und unter Rühren 4–5 Minuten sanft köcheln lassen. Ricotta und Kräuter unterheben.

Schritt 5

Zum Anrichten die Polenta als Nocken auf Teller verteilen. Pro Portion drei Pilzhälften und Karotten-Kimchi dazwischensetzen. Mit Kresse garniert servieren.