

Grünes Kräuterseitling-Curry & Mango-Chutney

Gesamtzeit **45 Min.** 17 Min. Vorbereitungszeit 28 Min. Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Chutney:

50 ml	Pflanzenöl, zum Braten
200 g	Zwiebeln, weiß, in feinen Würfeln
500 g	Mango, in groben Würfeln, ersatzweise TK
10 g	Senfkörner
200 ml	<u>Kikkoman süße Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art</u>
10 g	Chiliflocken

Für das Curry:

100 g	Ghee
1,2 kg	Kräuterseitlinge, küchenfertig, in mundgerechten Stücken
500 g	Zwiebeln, rot, in groben Stücken
5	Knoblauchzehen, fein geschnitten
1 l	Kokosmilch
200 g	Babyspinat, küchenfertig
50 g	Koriander, küchenfertig, gezupft
100 ml	<u>Kikkoman Ponzu – Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack</u>
1 EL	Kreuzkümmelsamen
10 g	Currypaste, grün

Außerdem:

1 kg	Basmatireis, gegart
1 kg	Naan-Brot
60 g	Knoblauchbutter
100 g	Gojibeeren

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für das Mango-Chutney Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln 2–3 Minuten darin dünsten. Mango und Senfkörner dazugeben. Mit Kikkoman süße Würzsauce Mirin-Art auffüllen und ca. 20 Minuten leise einkochen lassen. Mit Chiliflocken würzen und kaltstellen.

Schritt 2

Für das Curry Ghee in einem Bräter auf mittlerer Stufe erhitzen. Pilze, Zwiebeln und Knoblauch darin 4–5 Minuten kräftig rösten.

Schritt 3

In der Zwischenzeit Kokosmilch mit Spinat, Koriander und Kikkoman Ponzu Zitrone in einem Standmixer fein pürieren. Kreuzkümmel und Currypaste ebenfalls in den Bräter geben und ca. 1 weitere Minute mitrösten. Die Mischung zu den Pilzen geben und alles bei 160 °C Umluft ca. 30 Minuten im Backofen schmoren.

Schritt 4

Naan-Brot in Knoblauchbutter leicht braten, Reis mit Gojibeeren vermischen und regenerieren. Mit Curry, Chutney, etwas Joghurt und Sauerklee servieren.

100 g	Joghurt, 3,5 % Fett
20 g	Sauerklee, rot