KIKKOMAN

Mairübchen auf Spitzkohlcreme mit Löwenzahn

Gesamtzeit **60 Min.** **14 Min.** Vorbereitungszeit **46 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Paprika-Öl:

200 ml	Olivenöl
30 g	Paprikapulver, geräuchert
30 g	Knoblauch, gepresst
20 g	Ingwer, geschält, in groben Würfeln

Für die Spitzkohlcreme:

50 ml	Pflanzenöl
500 g	Spitzkohl, grün, in feinen Streifen
200 g	Sellerie, in feinen Würfeln
200 g	Schalotte, in feinen Streifen
10 g	Wacholderbeeren
1,5 l	Gemüsebrühe
20 g	Salz
50 g	Petersilie, mit Stängeln

Für die Mairübchen:

1 kg	Mairübchen, geschält, geviertelt
50 ml	Olivenöl
200 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Kikkoman glutenfreie Sushi Sauce

Für die Croutons:

500 g	Bauernbrot, grob gezupft
100 ml	Pflanzenöl
	Salz

Außerdem:

200 g	Löwenzahn, gemischt
200 g	Mairübchen, dünn gehobelt
20 ml	Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für das Paprika-Öl Knoblauch, Ingwer und Paprikapulver in einem Topf in wenig Öl 3–4 Minuten dünsten. Mit restlichem Öl aufgießen und auf ca. 100 °C erwärmen. Auskühlen lassen und durch ein sehr feines Sieb oder Passiertuch passieren.

Schritt 2

Für die Spitzkohlcreme Kohl, Sellerie, Schalotten und Wacholderbeeren mit Öl in einem Topf 4–5 Minuten farblos dünsten. Mit Brühe auffüllen, Salz hinzugeben und abgedeckt ca. 20 Minuten sehr weich kochen. Mit Petersilie in einem Standmixer zu einer sehr feinen Creme pürieren und anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Schritt 3

Für die Mairübchen Öl in einem Topf erhitzen und Rüben darin 2–3 Minuten dünsten. Mit Brühe ablöschen und ca. 10 Minuten bissfest garen. Anschließend mit Kikkoman Sushi Sauce überziehen.

Schritt 4

Für die Croutons Öl in einer Pfanne auf 160 °C erhitzen und Brot darin 3–4 Minuten knusprig braten. Dabei gelegentlich schwenken und abschließend mit Salz würzen.

Schritt 5

Zum Anrichten gehobelte Mairübchen kurz mit

Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis marinieren. Die Spitzkohlcreme und das Paprika-Öl auf Teller verteilen. Beide Mairübchen-Varianten sowie die Croutons darauf arrangieren. Mit Löwenzahn und Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis garniert servieren.