KIKKOMAN

Teriyaki-Kürbistaschen mit Morchelrahm

Gesamtzeit **120 Min.** **67 Min.** Vorbereitungszeit **33 Min.** Kochzeit **20 Min.** Wartezeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Kürbistaschen:

1 kg	Butternut-Kürbis, geschält
100 g	Schalotten, in feinen Streifen
30 g	Knoblauch, gepresst
30 g	Ingwer, geschält, gerieben
100 g	Butter
200 ml	Gemüsebrühe
50 ml	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
50 ml	Kikkoman Teriyaki Glasur

Für den Rahm:

50 ml	Pflanzenöl
500 g	Spitzmorcheln, küchenfertig
100 g	Schalotten, in feinen Würfeln
200 ml	Pilzfond
100 ml	Kikkoman glutenfreie Sushi Sauce
500 ml	Sahne, 30 % Fett

Außerdem:

50 ml	Pflanzenöl
300 g	Palmkohl, küchenfertig
50 ml	Kikkoman Ponzu – Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
30 g	Kürbiskerne, gehackt
20 g	Sauerklee, gezupft

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die Kürbistaschen den schmalen Teil des Kürbisses auf ca. 1 mm hobeln und auf ca. 10 cm rund ausstechen. In reichlich kochendem Salzwasser sehr kurz blanchieren. Aus dem dickeren Teil die Kerne entfernen und grob zerkleinern.

Schritt 2

Mit Schalottenstreifen, Knoblauch, Ingwer und Butter in einem Topf 2–3 Minuten auf mittlerer Stufe sautieren. Gemüsebrühe und Kikkoman salzreduzierte Sojasauce zugeben. Ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten und die Flüssigkeit komplett einkochen lassen. Anschließend in einem Standmixer fein pürieren.

Schritt 3

Das Püree leicht auskühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen. Je ca. ½ TL Püree auf die Spitzkohlscheiben setzen und in der Mitte falten, sodass kleine Taschen entstehen. Diese mit etwas Kikkoman Teriyaki Glaze bepinseln und zusammendrücken.

Schritt 4

Auf einem leicht geölten Backblech im Ofen bei 120 °C Umluft 3–4 Minuten erhitzen.

Schritt 5

Für den Morchelrahm Öl in einer Pfanne erhitzen. Morcheln und Schalottenwürfel darin 2–3 Minuten

sautieren. Mit Pilzfond ablöschen, Kikkoman Sushi Sauce hinzugeben und auf die Hälfte einkochen. Sahne angießen und nochmals aufkochen.

Schritt 6

Für den Palmkohl Öl in einer Pfanne erhitzen. Kohl darin 2–3 Minuten sautieren und mit Kikkoman Ponzu Zitrone würzen.

Schritt 7

Den Palmkohl mit dem Morchelrahm und den Kürbistaschen anrichten. Mit Kürbiskernen und Sauerklee garniert servieren.