

# Grünes Kräuterseitling-Curry & Mango-Chutney

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

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### Für das Chutney:

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

### Für das Curry:

|               |                                                                                  |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>100 g</b>  | Ghee                                                                             |
| <b>1.2 kg</b> | Kräuterseitlinge, küchenfertig, in mundgerechten Stücken                         |
| <b>500 g</b>  | Zwiebeln, rot, in groben Stücken                                                 |
| <b>5</b>      | Knoblauchzehen, fein geschnitten                                                 |
| <b>1 l</b>    | Kokosmilch                                                                       |
| <b>200 g</b>  | Babyspinat, küchenfertig                                                         |
| <b>50 g</b>   | Koriander, küchenfertig, gezupft                                                 |
| <b>100 ml</b> | <u>Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack</u> |
| <b>1 EL</b>   | Kreuzkümmelsamen                                                                 |
| <b>10 g</b>   | Currypaste, grün                                                                 |

### Ausserdem:

|              |                     |
|--------------|---------------------|
| <b>1 kg</b>  | Basmatireis, gegart |
| <b>1 kg</b>  | Naan-Brot           |
| <b>60 g</b>  | Knoblauchbutter     |
| <b>100 g</b> | 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 kalt stellen.

### 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.

|              |                     |
|--------------|---------------------|
| <b>100 g</b> | Joghurt, 3,5 % Fett |
| <b>20 g</b>  | Sauerklee, rot      |