

Mairüben auf Spitzkohlcrème 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 Spitzkohlcrème:

- 50 ml** Pflanzenöl
- 500 g** Spitzkohl, grün, in feinen Streifen
- 200 g** Sellerie, in feinen Würfeln
- 200 g** Schalotten, in feinen Streifen
- 10 g** Wacholderbeeren
- 1.5 l** Gemüsebouillon
- 20 g** Salz
- 50 g** Petersilie, mit Stängeln

Für die Mairüben:

- 1 kg** Mairüben, geschält, geviertelt
- 50 ml** Olivenöl
- 200 ml** Gemüsebouillon
- 200 ml** [Kikkoman glutenfreie Sushi Sauce](#)

Für die Croûtons:

- 500 g** Bauernbrot, grob gezupft
- 100 ml** Pflanzenöl
- Salz

Ausserdem:

- 200 g** Löwenzahn, gemischt
- 200 g** Mairüben, 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 Spitzkohlcrème Kohl, Sellerie, Schalotten und Wacholderbeeren mit Öl in einem Topf 4–5 Minuten farblos dünsten. Mit Bouillon auffüllen, Salz hinzugeben und abgedeckt ca. 20 Minuten sehr weich kochen. Mit Petersilie in einem Standmixer zu einer sehr feinen Crème 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 Bouillon ablöschen und ca. 10 Minuten bissfest garen. Anschliessend mit Kikkoman Sushi Sauce überziehen.

Schritt 4

Für die Croûtons 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 Spitzkohlcrème und das Paprika-Öl auf Teller verteilen. Beide Mairübchen-Varianten sowie die Croûtons darauf arrangieren. Mit Löwenzahn und Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis garniert servieren.