

# Pilz-Bouillon mit Topinambur und Sauerampfer

Gesamtzeit **60 Min.** 30 Min. Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit **20 Min.** Wartezeit

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### Für die Topinambur:

- 1.5 kg** Topinambur, geschält, in groben Stücken
- 100 ml** Olivenöl
- 20 g** Knoblauch, gepresst
- 10 g** Thymian
- 20 g** Salz

### Für die Pilz-Bouillon:

- 1 kg** Waldpilze, gemischt, geputzt
- 200 g** Schalotten, in feinen Streifen
- 1 l** Waldpilzfond
- 200 ml** Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl

### Für das Sauerampfer-Tempura:

- 10** Blatt Sauerampfer
- 100 g** Tempura-Teigmischung
- Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
- 20 g** Shichimi Togarashi (scharfe japanische Gewürzmischung)
- 20 g** Wildkräuter

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

### Schritt 2

Topinambur mit Öl, Thymian, Knoblauch und Salz vermengen und auf einem Backblech 20–25 Minuten rösten.

### Schritt 3

In der Zwischenzeit Pilze und Schalotten in einer Pfanne mit Öl bei starker Hitze 2–3 Minuten sautieren. Pilzfond angießen. Aufkochen lassen und Kikkoman Poke Sauce hinzugeben.

### Schritt 4

Für den Sauerampfer Tempurateig nach Packungsanweisung zubereiten. Blätter eintauchen und in einer Fritteuse bei ca. 170 °C kross ausbacken. Anschliessend mit Togarashi-Pulver würzen.

### Schritt 5

Zum Anrichten die Waldpilze mit reichlich Bouillon auf tiefe Teller verteilen, die Topinambur daraufsetzen und mit dem Sauerampfer und Wildkräutern garniert servieren.