

# 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** Gemüsesuppe
- 20 g** Salz
- 50 g** Petersilie, mit Stängeln

### Für die Mairübchen:

- 1 kg** Mairübchen, geschält, geviertelt
- 50 ml** Olivenöl
- 200 ml** Gemüsesuppe
- 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 Suppe auffüllen, Salz hinzugeben und abgedeckt ca. 20 Minuten sehr weichkochen. 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 Suppe 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.