KIKKOMAN

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 Sauce für Poke Bowls 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.