

Pom Pom Blanc mit Avocado-Spargel-Salat

Gesamtzeit **60 Min.** 24 Min. Vorbereitungszeit 6 Min. Kochzeit 30 Min. Wartezeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

For the mushrooms:

500 g	Pom Pom Blanc
200 ml	Milch, 3,5 % Fett
5 g	Knoblauchpulver
5 g	Zwiebelpulver
10 g	Rauchsalz
300 g	<u>Kikkoman Sesamsauce</u>
200 g	Weizenmehl
200 g	Vollei
300 g	<u>Kikkoman Panko – Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art</u>
1 l	Butterschmalz

Für den Rote-Bete-Ketchup:

500 g	Rote Rüben, vorgegart, in groben Stücken
100 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Glaze</u>
50 ml	<u>Kikkoman Mirin-Style Sweet Cooking Seasoning</u>

Für den Salat:

300 g	grüner Spargel, in mundgerechten Stücken
200 g	Zuckerschoten, in mundgerechten Stücken
200 g	Edamame, TK
300 g	Avocado-Fruchtfleisch, in groben Stücken
150 g	Friséesalat, gewaschen, gezupft
50 g	Minze, gezupft
200 ml	<u>Kikkoman Sesamsauce</u>

Außerdem:

20 g	Shiso-Kresse
-------------	--------------

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die Pilze Milch mit Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Rauchsalz und Kikkoman Sesamsauce vermischen. Pilze darin ca. 60 Minuten marinieren.

Schritt 2

Währenddessen für das Rote-Rüben-Ketchup die Kikkoman Teriyaki Glaze und Kikkoman süße Würzsauce Mirin-Art in einem Standmixer zu einer feinen Creme verarbeiten.

Schritt 3

Für den Salat Spargel und Zuckerschoten in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute garen. In Eiswasser abschrecken, um den Garprozess zu unterbrechen und die Farbe zu erhalten. Anschließend mit Edamame, Avocado, Friséesalat und Minze vermengen. Mit Kikkoman Sesamsauce anmachen.

Schritt 4

Die Pilze aus der Marinade nehmen, leicht mehlieren, durch Vollei ziehen und mit Kikkoman Panko panieren.

Schritt 5

Butterschmalz auf 160 °C erhitzen und die Pilze darin ca. 5 Minuten knusprig backen.

Schritt 6

Zum Servieren die heißen Pom Pom Blanc mit etwas das Rote-Rüben-Ketchup getoppt auf den Avocado-Spargel-Salat geben und mit Kresse garnieren.