

Kräuter-Risotto, Pilz-Süßkartoffel-Päckchen, Filoteig

Für zwei Personen

Für das Kräuter-Risotto:

200 g Risottoreis	2 Knoblauchzehen	1 Schalotte
2 Salzzitronen	100 g Margarine	100 ml veganer Weißwein
500 ml Gemüesfond	10 Zweige Estragon	10 Zweige Kerbel
5 Zweige glatte Petersilie	5 Zweige Basilikum	1 EL Stärke
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Päckchen:

1 Blatt Filoteig	100 g Natur-Tofu	1 Süßkartoffel
100 g braune Champignons	100 g Shiitake	100 g Steinpilze
4 getrock. Öl-Tomaten	1 weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 g Margarine	1 EL Ahornsirup	10 Zweige Oregano
1 TL Paprikapulver	1 TL geräuch. Paprikapulver	2 Msp. Chilipulver
Pflanzenöl	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kapern:

10 Kapern Nonpareilles	Öl
------------------------	----

Für die Kürbis-Röllchen:

1 Hokkaido-Kürbis	300 ml Apfelsaft	2 EL Zitronen-Olivenöl
1 TL Piment d'Espelette	Salz	

Für die Aioli:

150 g Rucola	2 Knoblauchzehen	½ Limette, Saft
150 ml Sojamilch	1 TL m.-scharfer Senf	300 ml Rapsöl
1 TL Piment d'Espelette	Salz	

Für die Garnitur:

Basilikum-Kresse

Für das Kräuter-Risotto:

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, klein hacken und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Risottoreis hinzugeben, weiter kurz anbraten, mit Weißwein ablöschen und Gemüesfond nach und nach einfüllen, ab und zu rühren, bis das Risotto gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter waschen, abtrocknen und klein schneiden. Die Schale der Salzzitronen fein hacken. Stärke mit zwei Esslöffeln Gemüesfond mischen und mit den Kräutern und der Margarine in das Risotto rühren, bis die Konsistenz cremig ist.

Für das Pilz-Süßkartoffel-Päckchen:

Pilze dünn und klein schneiden. Tofu zerkleinern und eingelegte getrocknete Tomaten klein hacken.

Knoblauch und Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Pilze hinzugeben, weiter anbraten bis die Pilze kein Wasser mehr haben. Tofu und Tomaten hinzugeben, weiter braten und mit edelsüßem Paprikapulver, geräuchertem Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Oregano klein schneiden und unterrühren.

Süßkartoffel schälen, klein würfeln und im Salzwasser garkochen. Dann in einen Becher geben und mit Ahornsirup und Chili mit einem Stabmixer gut pürieren. Der Geschmack soll süß-scharf sein. Die Masse in einen Spitzbeutel geben.

Pilzmasse in eine Kugelform bringen, mit Süßkartoffelpüree füllen, auf den Filoteig geben und ein Päckchen formen. Dann in der Fritteuse bei 180 Grad ausbacken bis der Teig goldbraun ist.

Für die Kapern:

Kapern in der Fritteuse in heißem Öl frittieren bis sie knusprig sind.
Herausheben und gut abtropfen lassen.

Für die Kürbis-Röllchen:

Kürbis in dünne Scheiben hobeln. Apfelsaft, eine Prise Salz und Piment d'Espelette in einer Pfanne aufkochen lassen. Dann den Sud in eine Schüssel geben und die Kürbisscheiben in dem Sud ziehen lassen.

Vor dem Servieren, die Scheiben aus dem Sud nehmen und mit Zitronen-Olivenöl abschmecken.
Dann einrollen.

Für die Aioli:

Knoblauch abziehen. Rucola gut waschen, trocknen und grob hacken.

Alle Zutaten, bis auf das Öl, in einen hohen Becher geben und mit einem Pürierstab mixen.
Langsam das Öl einträufeln lassen und zu einer Aioli hochziehen. Sauce in eine Portionierflasche füllen.

Für die Garnitur:

Kresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tung Nguyen am 28. November 2024