

# Kräuter-Spaghettini aus der Spritze in Teriyaki-Pilzfond

**Für zwei Personen**

**Für die Spaghettini:**

5 Zweige Thai-Koriander	5 Zweige glatte Petersilie	1 g Ascorbinsäure
5 g Metil	1 EL Olivenöl	1 Prise grobes Meersalz

**Für die Suppe:**

500 ml Kalbsfond	2 Kalbsknochen	50 g getr. Asia-Pilze
20 g getr. Steinpilze	10 Koriandersamen	1 Zweig Rosmarin

**Für die Teriyaki-Sauce:**

60 ml Sojasauce	60 ml Mirin	20 ml Reisessig
2 Knoblauchzehen	1 Knolle Ingwer à 2 $\frac{1}{2}$ cm	1 $\frac{1}{2}$ TL Demerara-Zucker

**Für die Spaghettini:**

Thai-Koriander und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Die Kräuter zusammen mit 150 ml Wasser mit dem Stabmixer fein mixen. Diese Masse wenige Minuten lassen. Auf kleiner Stufe das Metil untermischen. Salz, Olivenöl und Ascorbinsäure dazugeben.

Die Masse in den Kühlschrank stellen und in Spritzen aufziehen.

**Für die Suppe:**

Den Fond in einem kleinen Topf erwärmen. Die Pilze in wenig Wasser etwa 15 Minuten quellen lassen, abgießen und das Wasser auffangen. Die Pilze, Koriandersamen, Kalbsknochen und Rosmarin dazugeben und kräftig aufkochen lassen. Den Sud durch ein Haarsieb passieren.

**Für die Teriyaki-Sauce:**

Den Ingwer schälen und fein reiben. Sojasauce, Mirin und Reisessig kräftig aufkochen. Den Knoblauch andrücken und im Sud mit Ingwer und Zucker 5 Minuten ziehen lassen.

Die Teriyaki-Sauce durch ein Sieb passieren. Etwa 1 EL der Teriyaki-Sauce in den Fond rühren. Die Suppe möglichst heiß in vorgewärmte Suppenteller gießen, den Spritzeninhalt gleichmäßig in den Teller geben und servieren.

Dirk Reininghaus am 03. Mai 2018