

Aufgegabelt von Alexander Herrmann

Kimchi-Pilze

Stand: 16.05.2022 |Bildnachweis



Zutaten:

- 6 Champignons (nicht zu klein - möglichst „Löffel-groß“)
- 6 EL Kimchi (ca. 150 g) (fermentierter Chinakohl, Paprika, Karotten, Chili, Ingwer, Knoblauch)
- 2 Zweige Koriander, frisch
- 1-2 Zwiebel, weiß, mittelgroß
- 1 Zehe Knoblauch
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 Limette
- 1 Apfel, grün
- 1 Schuss geröstetes Sesamöl
- 400 ml Mandelmilch
- 1 Schuss Sonnenblumenöl
- Salz

Zubereitung:

1. Die Oberseite (Kappe) der Champignons gerade zuschneiden, umdrehen, die Stiele herausbrechen, die Vertiefung mit einer Prise Salz würzen und großzügig mit gehacktem Kimchi füllen.
2. Mit der gerade zugeschnittenen Seite nach unten, nebeneinander in eine kalte, große, beschichtete Pfanne setzen, auf den Herd stellen, einen Schuss Öl zugeben, den Herd auf maximale Leistung einschalten und die Pilze von der Unterseite hellbraun anbraten. Anschließend die Temperatur um die Hälfte zurückdrehen und die Pfanne mit einem Deckel verschließen. (Im Aufsteigenden Dampf ziehen die Pilze gar und das Kimchi wird erwärmt.)
3. Die Zwiebel schälen, halbieren, den Strunk entfernen und in etwa 2-3 mm dicke, halbe Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Beides zusammen in eine Sauteuse oder einen kleinen Topf geben, mit einem Schuss Öl bei mittlerer Hitze auf dem Herd farblos, glasig anschwitzen, mit

der Brühe ablöschen, aufkochen lassen und mit Abrieb und Saft einer Limette, einem Schuss gerösteten Sesamöl, sowie etwas Salz abschmecken.

4. Den grünen Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch in schöne, ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem sanft kochenden Zwiebelragout verteilen, damit diese leicht garen. (Ggf. nochmals mit einem Schuss Gemüsebrühe auffüllen.)

5. Die Mandelmilch in einer Sauteuse oder einem kleinen Topf auf dem Herd erhitzen, aber nicht kochen lassen und mit großzügig schwarzem Pfeffer und einer Prise Salz abschmecken. Die heiße Milch mit einem Pürrierstab schaumig aufmixen. (Wenn sich die Milch nicht schaumig wird, einfach direkt vor dem Mixen noch einen kleinen Schuss kalte Milch zugeben.)

6. Das Apfel-Zwiebel-Ragout auf tiefen Tellern verteilen, je drei gefüllte Champignons mittig daraufsetzen, etwas frischen Koriander dazwischen stecken und mit dem Mandelmilchschaum umträufeln.