

# Shiitake, Steinpilze, Morcheln und Kartoffel-Chili-Rösti

**Für zwei Personen**

**Für die Shiitake:**

100 g Shiitake	100 g Rettich	1 Ei
200 g Weizenmehl	1 EL Stärke	300 ml Eiswasser
1 Liter Erdnussöl	Salz	

**Für den Ingwer-Dip:**

10 g Ingwer	40 ml helle Sojasauce	2 Zweige Minze
-------------	-----------------------	----------------

**Für Steinpilze, Morcheln:**

100 g Chinakohl	100 g Steinpilze	100 g getr. Morcheln
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ TL Koriandersamen
$\frac{1}{2}$ TL geröst. schwarzer Sesam	$\frac{1}{2}$ TL geröst. weißer Sesam	50 ml Gemüsefond
1 TL Fischsauce	2 EL Erdnussöl	Chili, Salz

**Für die Kartoffel-Chili-Rösti:**

250 g Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
3 EL neutrales Öl	Chili	Salz, Pfeffer

**Für die Shiitake in Tempura mit Rettich:**

Die Shiitake putzen. Zwei Esslöffel vom Mehl nehmen und Shiitake darin wälzen. Rettich schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Eiswasser in eine Schüssel geben und mit Mehl, Stärke, Ei und Prise Salz zusammenrühren. Shiitake in den Teig eintauchen, herausnehmen, überschüssigen Teig abtropfen lassen. Im heißen Öl in einem Topf goldbraun ausbacken. Shiitake und auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

**Für den Ingwer-Dip:**

Ingwer schälen und reiben. Mit Sojasauce verrühren. Minze abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zur Sauce dazu geben.

**Für Steinpilze, Morcheln:**

Chinakohl waschen und in dünne Streifen schneiden. Schalotten abziehen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Morcheln aus dem Wasser nehmen und Enden abschneiden.

Wok mit etwas Öl erhitzen. Chinakohl, Schalotten, Knoblauch und Morcheln in den Wok geben und ca. drei Minuten scharf anbraten. Steinpilze putzen, in dicke Scheiben schneiden und zu den restlichen Zutaten in Wok geben. Ca. zwei Minuten durch schwenken und mit Koriandersamen, Sesam, etwas Fischsauce und Chiliflocken würzen. Mit Fond ablöschen und vom Feuer nehmen.

**Für die Kartoffel-Chili-Rösti:**

Kartoffeln schälen, waschen und raspeln. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Chili waschen, entkernen und in feine Ringe schneiden.

Kartoffelraspeln mit Knoblauch und Chili mischen, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, den Rösti-Teig in 2 Teile teilen, die Flüssigkeit ausdrücken und Rösti formen. Im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tarek El-Sakran am 05. September 2018