Kochen

Caroline Autenrieth **Dienstag, den 07.02.2023**

Rettichkuchen mit Pilzen und Ingwer **Für ca. 12 Stücke**

Zutaten
450 g Rettich, weiß
200 g Champignons
100 g Speck, durchwachsen
1 Stück Ingwer (etwa walnussgroß)
1 Bund Lauchzwiebeln
1 EL Rapsöl
150 ml Wasser
120 g Reismehl
2 EL Maisstärke
etwas Salz
etwas Pfeffer
6 EL Sojasauce
4 EL Reisessig oder heller Balsamessig
etwas Zucker
einige Chiliflocken, nach Belieben
etwas Sesamöl, nach Belieben

Zubereitung
1. Rettich abbrausen, trockenreiben und grob raspeln.
Champignons und Speck in sehr kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen und sehr fein hacken. Lauchzwiebeln abbrausen, trockenschütteln und den weißen Teil fein schneiden. Den grünen Teil beiseite legen. Speck fein würfeln.
2. Speck in einer großen Pfanne leicht knusprig anbraten.
3. Öl zugeben. Dann Pilze, Lauchzwiebeln und Ingwer zum Speck geben und ca. 3-4 Minuten mitbraten.
4. Die Mischung anschließend auf einen Teller geben.
5. Den Rettich im Bratfett von allen Seiten andünsten.
6. Das Wasser zum Rettich geben und 10 Minuten abgedeckt dünsten.
7. Anschließend den Rettich in Sieb geben und den Saft dabei auffangen. Rettich ausdrücken.
8. Reismehl und Stärke mit 250 ml von der aufgefangenen Flüssigkeit mischen, (falls zu wenig Flüssigkeit vorhanden, mit Wasser auffüllen).
9. Rettich und die Speck- Mischung zurück in die Pfanne geben und gut verrühren.
Mehl-Mix zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Unter ständigem Rühren so lange leicht erhitzen, bis sich keine Flüssigkeit mehr auf dem Pfannenboden sammelt.
10. Eine Kastenform (ca. 20 cm) einfetten und/oder mit Backpapier auslegen.
Die Rettichmasse in die Form geben, glattstreichen.
11. Den Boden eines großen Topfes zu etwa einem Drittel mit Wasser füllen. Die Kastenform hineinstellen. (Die Kastenform sollte gut in den Topf passen und das eingefüllte Wasser etwa bis zur Mitte der Kastenform reichen)
12. Das Wasser aufkochen lassen. Den Topf abdecken und den Rettichkuchen
auf mittlerer Stufe etwa 1 Stunde dämpfen, bis die Masse fest ist (Möglich ist natürlich auch Dämpfen im Dampfgarer, Bambuskorb oder Reiskocher)
13. Anschließend den Rettichkuchen aus dem Topf heben und in der Form abkühlen lassen.
14. Inzwischen das Grün der Lauchzwiebeln fein schneiden. Sojasoße, Essig und Zucker verrühren. Lauchzwiebeln zugeben. Nach Belieben noch mit etwas Chilipulver und Sesamöl würzen.
15. Rettichkuchen in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben nach Belieben nochmal dritteln oder vierteln.
16. Kuchen in Butterschmalz oder Öl von beiden Seiten knusprig braten. Herausnehmen und mit dem Soja-Reisessig-Dip servieren