

12 KRAPPEN

3 EL Olivenöl**½ Zwiebel** fein gewürfelt**3 Knoblauchzehen** zerdrückt**200 ml Milch****250 g gegarter Vollkorn-****Wildreis** oder andere

Reiskombination

2 Eier getrennt**500 g Kimchi** (Ottolenghi

nimmt gern Cultured

Collective)

80 g grüne Bohnen geputzt

und fein gehackt

1½ EL Koriandergrün fein

gehackt

80 g Gruyère in 1,5 cm große

Würfel geschnitten

2 EL weißer und schwarzer**Sesam** geröstet (plus 1 ½ TL

zum Servieren)

90 g Mehl**800 ml Sonnenblumenöl** zum

Frittieren

2 Zitronen 2 EL Saft

ausgepresst, restliche Frucht

in Spalten geschnitten

Salz und Meersalzflocken**REISKRAPFEN MIT KIMCHI UND GRUYÈRE**

OTTOLENGHI, FLAVOUR, S. 166

Das Olivenöl in einem Topf bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen, die Zwiebelwürfel darin mit ¼ TL Salz braten, bis sie weich und goldgelb sind (gelegentlich rühren). Knoblauch hinzufügen und 30-60 Sekunden mitbraten, bis er duftet. Die Milch angießen und bei mittlerer Temperatur 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen, dann den Reis, die Eigelbe und 1 Prise Salz unterrühren. Etwa 30 Minuten kühl stellen, bis die Masse vollständig ausgekühlt ist.

Inzwischen 160 g Kimchi für später beiseitestellen. Den Rest in einem Sieb ausdrücken (etwa 3 EL Flüssigkeit auffangen), das ausgedrückte Kimchi (~250g) grob hacken und mit Bohnen, Koriandergrün, Gruyère, Sesam und Mehl mit dem ausgekühlten Reis sorgfältig mischen.

Die Eiweiße mit ein wenig Salz zu mittelsteifem Schnee schlagen und behutsam unter die Reismischung heben, bis er gerade eben verteilt ist.

Das Sonnenblumenöl in einem hohen Topf auf 180 °C erhitzen. Jeweils maximal drei Krapfen gleichzeitig ins Öl gleiten lassen und 4-5 Minuten goldbraun frittieren (evtl. Temperatur etwas reduzieren, wenn sie zu schnell bräunen) und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Zitronensaft zu der Kimchi-Flüssigkeit geben. Die Krapfen auf einer großen Platte anrichten, vor dem Servieren mit Sesam und Meersalzflocken bestreuen. Heiß mit Zitronenspalten und dem restlichen Kimchi auf den Tisch bringen.

Anmerkung: Für 250 g gegarten Reis braucht man je nach Reissorte etwa 80-90 g rohen Reis.