

# Ressortgericht Versicherungsproduktion

## Zutaten für 4 Personen

## Zubereitung

### Zutaten Reisgalette:

150 g Reis, gekocht  
150 g Roter Reis, gekocht  
150 g Wildreis, gekocht  
100 g Quinoa, gekocht  
50 g Kichererbsenmehl  
100 g PAN (Maisinstantmehl)  
150 ml Wasser  
3 TL Tandoorigewürz  
Salz & Pfeffer  
Öl zum Ausbacken der Galette

### Zutaten Trüffel-Tomaten:

4 mittelgroße Tomaten  
200 g Kartoffeln, geschält  
2 EL Olivenöl  
3 EL PAN (Maisinstantmehl)  
2 EL Agavendicksaft  
Wenige Tropfen Trüffelöl  
Paar Trüffelspäne

### Zutaten Ingwer-Edamame-Chutney:

50 g Sushi Ingwer  
20 g Schalotten  
30 g Datteln  
6 Kumquats  
20 g Olivenöl  
Paar Tropfen WIBERG -Zitrusöl  
Salz & Pfeffer  
Edamame ohne Schale

### Zubereitung Ingwer-Edamame-Chutney:

Alle Zutaten, außer die Edamame, im Mixer/Moulinette ganz fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Agavendicksaft abschmecken. Die Edamamekerne kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und unter das Chutney rühren.

### Zubereitung Trüffel-Tomaten:

Den Strunk der Tomaten entfernen und ein wenig den Deckel und Boden der Tomaten wegschneiden, dann halbieren. Die Hälften, mit der Außenseite nach unten, auf ein Backbleck stellen und mit etwas Salz, Pfeffer und Agavendicksaft würzen, sowie ein paar Tropfen Trüffelöl und Trüffelspäne darauf geben. Die Kartoffeln grob raspeln, das Olivenöl und PAN zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und auf die acht Hälften geben. Im Backofen die Kartoffelkruste bei 230°C Oberhitze/Grill goldbraun garen. Dabei werden die Tomaten heiß, aber nicht zu weich.

### Zubereitung Reisgalette:

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, bis der Teig pikant-scharf ist. Acht kleine Galette formen und in Fett, auf mittlerer Hitze, braun braten.

### Anrichten:

Die Galette mit den Tomaten auf einem Teller anrichten und mit dem Chutney garnieren.



*Pikante Reisgalette mit gebackenen Trüffel-Tomaten  
und Ingwer-Edamame-Chutney mit Zitrusöl und  
etwas Selbstbestimmung*

