

# DREIERLEI SÜSSKARTOFFEL MIT WIRSINGGEMÜSE UND KÜRBISNUDELN



## EINKAUFLISTE (4 Pers.)

- 4 dicke, lange Süßkartoffeln
- 60g Butter
- Salz, Pfeffer
- 200ml Mineralwasser
- 2 Zitronen
- 80g Ingwer (frisch)
- 400ml Weißweinessig
- 8 Stiele Thymian
- 2 El Sesam (geschält)
- 200g Hähnchenbrust
- 2 El Apfelessig
- 2 Eiweiß
- Wirsing
- 40gr Schalotten
- 300g Sahne
- 100g Schmand
- 30g Speck
- 1/2 Butternutkürbis

## VORBEREITUNG

Ofen auf 150 Grad (Ober- Unterhitze) vorheizen und heißes Wasser vorbereiten.

### SÜSSKARTOFFELPÜREE

Alle Süßkartoffeln schälen, nur 2 in feine Würfel schneiden.

2 der Süßkartoffeln

40g Butter

Salz, Pfeffer

200 ml Mineralwasser

Butter zerlassen, Süßkartoffeln darin 1 Minute braten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mineralwasser auffüllen.

Zugedeckt bei milder bis mittlerer Hitze 8-10 Minuten garen.

### SÜSSKARTOFFELRÖLLCHEN

Aus den übrigen Süßkartoffeln 12 lange dünne Scheiben hobeln und in kochendem Salzwasser 30-45 Sekunden blanchieren (testen, ob sie biegsam sind). Herausnehmen, abschrecken und abgedeckt kalt stellen.

Restliche Süßkartoffeln

### SÜSSKARTOFFELWÜRFEL

Restliche Süßkartoffel begradigen, in 1 cm dicke Würfel schneiden. Ingwer in feine Scheiben schneiden.

80g Ingwer (frisch)

400ml Weißweinessig

2 l Wasser mit Weißweinessig und Ingwer aufkochen. Süßkartoffeln darin 3 Minuten garen, beiseite im Sud abkühlen lassen, kalt stellen.

### SÜSSKARTOFFELPÜREE

Süßkartoffeln mit dem Schneidstab fein pürieren, gut durch ein feines Sieb streichen und mit (frisch gepressten) Zitronensaft würzen. Zur Seite stellen.

Zitrone

### SÜSSKARTOFFELRÖLLCHEN

Für die Röllchen Thymianblättchen abzupfen, fein hacken. Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Hähnchen fein hacken und kurz scharf anbraten. Anschließend zusammen mit Thymian, Essig und Sesam mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

8 Stiele Thymian

2 El Sesam

200g Hähnchenbrust

2 El Apfelessig

2 Eiweiß

Süßkartoffelscheiben auf die Arbeitsfläche legen. Eiweiß stark verquirlen, Scheiben damit dünn bepinseln. Etwa 1 Tl Masse der Fleischmaße auf das untere Drittel geben, fest andrücken und aufrollen. Röllchen seitlich mit etwas mehr Masse füllen, dabei fest andrücken.

Röllchen auf der Nahtstelle in eine kleine, leicht geölte Auflaufform legen. Mit den restlichen Kartoffelscheiben so verfahren.



## **KÜRBISNUDELN**

1/2 Butternutkürbis  
Zitrone  
100g Schmand

**Topf mit kochendem Salzwasser** vorbereiten. Kürbis ggf. halbieren. Das weiche Innere und die Kerne aus dem Kürbis entfernen. Kürbis schälen, mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Streifen in breite Spaghetti schneiden.

Kürbisnudeln für 1 Minute in das kochende Salzwasser geben. Rausnehmen (heißes Salzwasser behalten), abtropfen lassen. Kurz zur Seite stellen.

In einer Schüssel 4 EL Zitronensaft auspressen und zusammen mit etwas Salz, Schmand und 4 EL Wasser verrühren. Kürbisnudeln darin marinieren.

## **SÜSSKARTOFFELRÖLLCHEN**

**Röllchen** in der Form mit Backpapier bedecken. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten für 15 Minuten erwärmen.

## **WIRSINGGEMÜSE**

Wirsing  
40g Schalotten  
300g Sahne  
30g Speck

**Wirsing** entlang dem Strunk halbieren, Strunk entfernen. Blätter in 4-5 cm große Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser 1-2 Minuten garen, herausnehmen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Speck und Schalotten in feine Würfel schneiden. Im gleichen Topf Butter zerlassen, Schalotten und Speck darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten.

Mit Sahne auffüllen, einmal aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Wirsing zugeben und zugedeckt bei milder Hitze 5-6 Minuten leicht knackig garen.

Prüfen, ob das Süßkartoffelpüree nochmal erhitzt werden muss.

## **SÜSSKARTOFFELWÜRFEL**

**Süßkartoffelwürfel** aus dem Kühlschrank nehmen, aus dem Fond nehmen und mit Küchenpapier abtupfen.

## **ANRICHTEN**

**Wirsingblätter** mittig-links auf dem Teller platzieren. Kürbisnudeln rechts daneben in einen Kreis legen und dabei etwas Dressing aufheben. Würfel darum platzieren.

Röllchen darum platzieren (liegend und stehend) und mit Tupfern des Pürees abwechseln.

Mit dem restlichen Dressing eine durchgezogene Linie über den Teller ziehen.

Servieren.