

Feurige Erdnuss-Koriander-Buletten mit Süßkartoffel-Pommes Schranke

 happy-mahlzeit.com/2021/07/22/feurige-erdnuss-koriander-buletten-mit-suesskartoffel-pommes-schranke

Zutaten für 2 Personen

Für die Buletten:

- 375 g Putenhackfleisch
- 40 g Erdnüsse
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 TL rote Currypaste
- 1 Bund Koriander
- 50 ml neutrales Öl
- 1 TL feines Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Pommes:

- 1 große Süßkartoffel
- 1 EL Speisestärke
- 4 Zweige Rosmarin
- Murray River Salzflocken

Für die Harissa-Sauce:

- 4 rote Peperoni
- 1 rote Paprika
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL Koriandersamen
- ½ TL Kümmel
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1/4 Bund mexikanischer Koriander
- 6 Zweige Minze
- 1 TL grobes Meersalz
- 100 ml Olivenöl

Für die Mayo:

- 1 Thai-Mango
- 2 Eier

- 250 ml Sonnenblumenöl
- 2 TL fruchtiges Currypulver
- 2 EL Weißweinessig
- 1 TL scharfer Senf
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise mildes Chili-Salz
- Salz

Zubereitung:

Den Grill des Ofen auf 200°C vorheizen. Eine Fritteuse auf 160°C vorheizen.

Für die Frikadellen Frühlingszwiebeln putzen, in Ringe schneiden und grob hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl kurz goldgelb rösten und hacken. Hackfleisch, Frühlingszwiebeln, 2/3 der Erdnüsse und Currypaste verkneten. Mit Salz und reichlich Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse 12 kleine Buletten formen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Buletten unter Wenden ca. 8 Minuten braten.

Für den Harissa-Ketchup die Peperonis halbieren, entkernen, grob zerteilen, mit heißem Wasser übergießen und 20 Minuten ziehen lassen. Die Paprika vom Kerngehäuse befreien, vierteln, putzen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Ca. 7 Minuten unter dem Grill rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Dann aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Tuch bedecken. Die Paprika 10 Minuten abkühlen lassen, häuten und grob hacken. Mit dem Stabmixer abgezogenen Knoblauch, Koriandersamen, Kreuzkümmel, Kümmel, Minze und mexikanischen Koriander unter Zugabe von Öl zu einer cremigen Paste verarbeiten. Mit Salz würzen.

Für die Süßkartoffel-Pommes die Kartoffeln schälen, in ca. 8 mm dicke Sticks schneiden, ins Wasserbad geben, auf Küchentrepp trocknen und dann gleichmäßig mit der Speisestärke bemehlen. Die Pommes 2-fach frittieren. Beim 1. Mal bei 140°C für 5 Minuten, vorgaren, abtropfen und auskühlen lassen. Im 2. Durchgang bei 170°C für weitere 4 Minuten frittieren, bis die Süßkartoffel-Pommes goldbraun sind. Darauf achten, nicht zu viele Pommes auf einmal in den Frittierkorb zugeben. Mit Salz bestreuen.

Für die Mayo die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und fein würfeln. Die Eier trennen. Senf, Weißweinessig, Zucker und beide Eigelbe in einen hohen Mixbecher geben. Öl kontinuierlich angießen. Einen Stabmixer auf den Boden des Mixbechers stellen. Die Zutaten vom Boden her aufmixen und zu einer hellgelben Creme verbinden. Denn Mixstab langsam nach oben ziehen und so lange mixen, bis alle Zutaten gut vermischt sind. Mit Salz, Chilisalz und Curry abschmecken. Die Mangowürfel vorsichtig unter die Mayonnaise rühren.

Die Buletten mit Süßkartoffel-Pommes Schranke auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Stefanie Maus

Quelle: Die Küchenschlacht vom 18. Juli 2016

Episode: ChampionsWeek / Fusionsküche