

Kartoffelkarottenrösti mit Mangochutney und Karfiolpüree

Zutaten für 6 Personen:

Kartoffelkarottenrösti

- 400 g Kartoffeln
- 300 g Karotten
- 2 EL Sauerrahm
- 50 g Semmelbrösel
- 2 Freilandeier
- 1 zusätzlicher Dotter

Mangochutney

- 1 reife Mango
- ½ Zwiebel
- 50 ml Apfelsaft
- 3 EL Essig
- 2 EL Ahornsirup
- evtl. 1 rote Chilischote

Karfiolpüree

- 1 Karfiol
- 50 g Butter
- 150 g Schlagobers
- 200 g Gemüsesuppe
- Salz

Kartoffelkarottenrösti:

1. Kartoffeln und Karotten zunächst schälen und dann reiben. Etwas Salz hinzufügen.

Das Salz entzieht den Kartoffeln Wasser. Dadurch ist die Masse nicht zu flüssig.

2. Mit den Händen presst du aus der Kartoffel-Karotten-Masse überschüssiges Wasser
3. Misch dann Eier unter die Kartoffel-Karotten-Masse. Danach kommen die Semmelbrösel und ein Löffel Sauerrahm dazu. Zum Schluss knetest du die Masse gut durch.
4. Zum Portionieren drückst du immer ca. 2 Esslöffel der Masse in einen Metallring. So werden deine Rösti richtig schön rund.
5. Nun die Rösti in einer Pfanne mit einigen Tropfen heißem Öl goldgelb braten.
6. Richte deine Rösti mit einem Löffel Mangochutney und etwas Karfiolpüree an und verziere alles mit grünem Salat und Blüten.

Karfiolpüree:

1. Karfiol waschen, putzen, klein schneiden und in heißem Salzwasser weich kochen. Dann abschöpfen.
2. Jetzt verarbeitest du die Zutaten zu Püree. Mixe Karfiol, Butter, heiße Suppe, Schlagobers und eine Prise Salz mit einem Pürierstab zu einer Creme.

TIPP: Damit das Karfiolpüree besonders luftig und cremig wird, kannst du es nach dem Pürieren in eine Obersflasche mit Gaspatrone füllen und diese gut schütteln.

Mangochutney:

1. Schneide oben und unten ein Stück von einer reifen Mango ab und schäle sie. Dann schneidest du das Fruchtfleisch mit einem Messer vom harten Mangokern. Würfle das Fruchtfleisch vorsichtig.

Eine reife Mango erkennst du daran, dass die Schale bei leichtem Eindrücken nachgibt und die Frucht süßlich duftet. Außerdem lässt sich bei einer reifen Mango die Haut leicht abziehen.

2. Schneide eine halbe Zwiebel klein und brate die Zwiebelstückchen in heißem Öl glasig an.
3. Danach Mangowürfel hinzufügen. Zum Abschmecken noch einen Schuss Essig, Apfelsaft und Ahornsirup dazugeben. Rühr gut um.
4. Beim Verfeinern des Mangochutneys kannst du deiner Fantasie freien Lauf lassen. Du kannst zum Beispiel ein kleines Stückchen einer roten Chilischote dazugeben.
5. Lass alles ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze weiter einkochen. Dabei immer wieder gut umrühren.

ACHTUNG! Sobald eine Chilischote aufgeschnitten ist, entwickelt sie eine unglaubliche Schärfe. Also immer gut die Hände waschen, bevor du dir die Augen reibst. Besonders die Chilisamen brennen sehr stark.

