



Süßkartoffelpuffer mit Mango Creme

FÜR DIE PUFFER:

500g Süßkartoffeln
1 Zwiebel
2 Eigelb
60g Mehl
Sonnenblumenöl zum Braten
Salz und Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Pimentpulver

FÜR DIE MANGOCREME:

1 reife Mango
100g Schmand
1 Knoblauchzehe
1 TL mittelscharfer oder körniger Senf
1 TL Sehr scharfer Senf
1 Schalotte
1 kleines Stück Ingwer
1 Messerspitze Kurkuma
1 Prise Pimentpulver
1 Prise Kreuzkümmelpulver / Cumin
Salz und Pfeffer
Nach Bedarf: 1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitung für 2 bis 3 Personen

Süßkartoffeln und Zwiebel schälen und auf einer Röstireibe (oder.ä.) grob reiben.

Knoblauchzehe pellen. Schalotte pellen und in hauchfeine Würfelchen schneiden.

Für die Mangocreme die Mango schälen, klein schneiden und mit dem Schneidestab pürieren. Schmand, Knoblauch, Senf und Schalotte untermischen. Mit Ingwer, Kurkuma, Piment, Kreuzkümmel, Cayenne, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Puffer die Süßkartoffeln, die Zwiebel, die Eigelb, Piment und Cayenne vermischen. Zum Schluss das Mehl begeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Pfanne das Öl erhitzen und je 1 EL von der Masse hineingeben, etwas flach streichen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten, dabei einmal wenden.

Auf Küchenkrepp abtropfen und mit der Mango-Senf-Creme servieren.