

# Kartoffel-Kuchen mit Roter Bete, Süßkartoffel, Mayo

**Für zwei Personen**

**Für das Kartoffelpüree:**

250 g mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ Bund Koriander	1 TL Chilipaste
Pflanzenöl	Salz	

**Für das Topping:**

40 g lila Karotten	40 g vorgeg. Rote-Bete	$\frac{1}{2}$ Avocado
$\frac{1}{2}$ Aji Limo-Chili	1 Knolle Ingwer à 2 cm	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
1 Limette, Saft	1 $\frac{1}{2}$ Rote-Bete-Pulver	1 $\frac{1}{2}$ EL Crème-fraîche
2 Zweige Koriander	Salz	Pfeffer

**Für die Süßkartoffel:**

1 Süßkartoffel	2 EL Stärke	Salz
----------------	-------------	------

**Für die Oliven-Mayo:**

2 EL Kalamata-Oliven	1 Limette, Saft	1 Ei
1 EL Worcestershiresauce	200 ml neutrales Pflanzenöl	100 ml Olivenöl

**Für das Kartoffelpüree:**

Die Kartoffeln waschen, schälen und in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser weich kochen.

Koriander abbrausen, trockenwedeln, in eine Moulinette geben und mit Wasser zu einer grünen Paste mixen.

Die Kartoffeln ausdampfen lassen, fein würfeln und cremig rühren. Salz und Chilipaste hinzufügen und nach und nach das gesamte Öl angießen.

Das Koriandermus vorsichtig unterheben.

**Für das Topping:**

Die Karotten und Rote Bete schälen, von den Enden befreien und grob schneiden. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und würfeln. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Den Ingwer schälen und fein reiben.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln.

Die Limette waschen, halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Koriander abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Karotten, Rote Bete, Chili, Koriander, Crème fraîche, Zwiebel, Ingwer und Limettensaft in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Süßkartoffel:**

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Die Süßkartoffel schälen und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Kartoffel auf einem V-Hobel sehr dünn hobeln, mit Stärke mehlieren und in der Fritteuse hellbraun ausbacken. Mit Salz würzen.

**Für die Oliven-Mayo:**

Die Limette waschen, halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Das Ei in einem hohen Mixbehälter geben, Olivenöl, Öl, Limettensaft und Worcestershiresauce zu einer dünnen Mayonnaise mit einem Stabmixer aufmixen.

Die Oliven fein hacken und unter die Mayonnaise heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dirk Fastabend am 05. Juni 2018