

Gebackene Süßkartoffeln, Rote Bete, Trüffel-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Süßkartoffeln:

2 große Süßkartoffeln	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Oregano
Zwei Zweige Rosmarin	5 EL Olivenöl	2 TL Rohrzucker
2 TL Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für die Rote Bete:

250 g vorgegarte Rote Bete	Salz
----------------------------	------

Für die Mayonnaise:

2 Eier	1 TL mittelscharfer Senf	50 g Crème-fraîche
150 ml Olivenöl	30 ml Trüffelöl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

25 g Pinienkerne	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
------------------	---------------------------------

Für die Süßkartoffeln:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen und hacken. Oregano und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Olivenöl, Oregano, Rosmarin, Knoblauch, Rohrzucker und Paprikapulver in eine Rührschüssel geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Süßkartoffeln schälen, halbieren und mit Marinade bestreichen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 15 Minuten garen.

Süßkartoffeln aus dem Backofen nehmen und das Innere mit einer Gabel zerdrücken.

Für die Rote Bete:

Rote Bete in Julienne schneiden und in eine Rührschüssel geben. Mit Salz abschmecken und bis zum Servieren ziehen lassen.

Für die Mayonnaise:

Eier trennen. Eigelbe in ein hohes Gefäß geben, Salz, Pfeffer, Senf und Zucker dazugeben. Das Öl langsam einmischen bis eine feste Masse entsteht. Trüffelöl dazu geben, mixen und mit Crème Fraîche abschmecken.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2 - 3 Minuten rösten bis sie goldbraun sind. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Süßkartoffeln auf Teller anrichten, Rote Bete und Trüffelmayonnaise darauf geben und mit Pinienkernen und Schnittlauch garniert servieren.

Katharina Otto am 19. April 2022