

Süßkartoffel-Püree mit Balsamico-Zwiebeln und Birne

Für zwei Personen

Für das Püree:

| | | |
|----------------------|-------------------------|-----------------|
| 1 große Süßkartoffel | 1 mittelgroße Kartoffel | 50 ml Milch |
| 1 EL Butter | 3 Zweige Thymian | 1 Prise Kurkuma |
| Muskatnuss | Salz | Pfeffer |

Für die Zwiebeln:

| | | |
|----------------------------|------------------|----------------|
| 2 große rote Zwiebeln | 1 EL Honig | 3 EL Balsamico |
| 1 Schuss trockenen Rotwein | 2 Zweige Thymian | 1 EL Rapsöl |
| Salz | | |

Für die Birne:

| | | |
|--------------------------|-------------------|------------------|
| 1 Birne | 1 Ziegenkäserolle | 100 g Walnüsse |
| 100 g zimmerwarme Butter | 1 EL Honig | 1 Zweig Rosmarin |

Für das Püree:

Den Backofen auf 220 Grad Ober und Unterhitze vorheizen.

Süßkartoffel und Kartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendes Salzwasser geben. Kurkuma hineingeben und Kartoffeln ca.

15-20 Minuten garen. Abgießen, stampfen, Milch unterrühren mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian abschmecken und Butter unterheben.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Monde schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin goldbraun ca. 2-4. Minuten. anbraten. Hitze reduzieren und Honig und Salz über die Zwiebeln geben und ca. 10 Minuten karamellisieren. Mit Balsamico und ggf. einem Schuss Rotwein ablöschen. Thymian zupfen und hinzugeben. Noch einmal 5 Minuten schmoren lassen.

Für die Birne:

Birne in Streifen schneiden. Für die Haube Walnüsse klein hacken und mit der Butter und einem Honig vermischen (es sollte eine klebrige Masse entstehen). Ziegenkäse auf die Birne legen, in eine Auflaufform geben und eine ca. 1-1,5 cm Haube auftragen. Im Backofen für ca. 2-5 Minuten goldbraun backen. Rosmarin auf das Blech neben die Birne legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Philipp Ferreira Vogt am 31. August 2022