

# Kartoffel-Weißkohl-Pfannkuchen mit Limetten-Mayonnaise

**Für zwei Personen**

**Für den Pfannkuchen:**

100 g festk. Kartoffeln	80 g Weißkohl	50 g Karotte
1 Frühlingszwiebeln	2 Eier	125 g Mehl, 550
2 EL Panko	Olivenöl	Salz

**Für die Tomaten-Sojasauce:**

3 EL Tomatenmark	2 EL Sojasauce	1 EL Blaubeermarmelade
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für die Limetten-Mayonnaise:**

1 Ei	1 Limette, Saft, Schale	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 TL Senf	100 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Pak-Choi-Salat:**

2 Pak Choi	1 Handvoll grüne Salatblätter	1 Stange Staudensellerie
1 Frühlingszwiebel	2 Zweige Basilikum	2 Zweige Petersilie
2 Zweige Minze	50 g Walnüsse	Öl

**Für das Salatdressing:**

$\frac{1}{2}$ Zitrone Saft, Schale	1 TL Honig	1 TL Senf
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

2 EL weißer Sesam	2 EL schwarzer Sesam
-------------------	----------------------

**Für den Pfannkuchen:** Die Kartoffeln waschen und schälen. Kohl, Karotte und Frühlingszwiebel waschen und putzen. Kartoffel, Kohl und Karotte grob reiben.

In einer Schüssel Mehl, Panko, Salz, Eier und 50 ml Wasser vermengen.

Gemüse dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Öl in der Pfanne erhitzen und den Teig in einem Anrichtering goldbraun ausbacken, danach das Fett abtropfen lassen. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und als Garnitur verwenden.

**Für die Tomaten-Sojasauce:** Alle Zutaten zu einer glatten Sauce verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für die Limetten-Mayonnaise:** Knoblauch schälen. Ei, Knoblauch und Senf in hohem Gefäß mit dem Pürierstab mixen und Öl nach und nach hinzugeben, bis die Mayonnaise entsteht.

Mit Limettensaft und -abrieb sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Mayonnaise in eine Spritzflasche füllen.

**Für den Pak-Choi-Salat:** Pak Choi, Salat und Sellerie waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Pak Choi und Sellerie kurz in Öl anbraten.

Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Kräuter grob hacken. Alles zu einem Salat vermengen. Nüsse grob hacken und zum Garnieren bereitlegen.

**Für das Salatdressing:** Alle Zutaten verrühren. Salat mit Dressing gut durchmengen und mit den Nüssen bestreuen.

**Für die Garnitur:** Pfannkuchen auf einem großen Teller anrichten.

Mit der Sauce bestreichen. Mayonnaise wellenförmig darüber spritzen und mit Sesam bestreuen. Salat daneben geben.

Matthias Hambach am 13. September 2023