

# Asia-Bulette mit Wasabi-Kokos-Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

**Für die Buletten:**

250 g Kalbshack	1 Brötchen	3 EL Panko
2 Zwiebeln	2 Zehen Knoblauch	1 Stück Ingwer, á 2 cm
1 Zitrone	1 Limette	200 ml Kokosmilch
1 Ei	100 g Butter	2 EL Mango-Chutney
4 Zweige Koriander	1 TL Currypulver	1 Vanilleschote
1 EL Sonnenblumenöl	Meersalz, Pfeffer	

**Für den Kartoffelstampf:**

200 g festk. Kartoffeln	1 Zehe Knoblauch	1 Knolle Ingwer, á 3 cm
1 Limette	2 EL Butter	150 ml Kokosmilch
200 ml Gemüsefond	1 Lorbeerblatt	2 EL Wasabipaste
1 EL Sesamsamen	1 Muskatnuss	Meersalz, Pfeffer

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Buletten das Brötchen in der Kokosmilch einweichen lassen, anschließend gut ausdrücken und zum Gehackten geben. Das Ei dazugeben, die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. Die Korianderblätter von den Stängeln trennen. Die Stängel sehr fein hacken. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und ebenfalls klein schneiden. 50 Gramm der Butter in einer Pfanne erhitzen und aufschäumen lassen. Zunächst die Korianderstängel zur Butter geben und bei kleiner bis mittlerer Hitze anschwitzen. Die Zwiebeln, - 8 - den Knoblauch, den Ingwer und das Currypulver dazugeben. Den Pfanneninhalt leicht abkühlen lassen, zur Hackmasse geben und gut untermengen. Die Schale von einer halben Zitronen und einer halben Limette abreiben und zur Masse geben. Die Korianderblätter hacken und mit einem Esslöffel Mango-Chutney ebenfalls dazugeben. Die Hackmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte sie zu dünn sein, mit Panko vermengen. Aus der Hackmasse Bällchen formen, leicht platt drücken und in einer Pfanne mit dem Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze anbraten, bis eine schöne Farbe entsteht. Die Vanilleschote längs aufschneiden und auskratzen. Die restliche Butter und die Vanilleschote dazugeben die Buletten darin schwenken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. In den vorgeheizten Ofen geben und gar ziehen lassen. Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. In Gemüsefond gar kochen. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Mit Salz und dem Lorbeerblatt in den Fond geben. Die Kartoffeln abgießen, dabei den Fond auffangen. Die Kartoffeln wieder auf den Herd stellen, mit einem Schuss Kokosmilch angießen, die Butter hinzugeben und grob zerstampfen. Mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz und Wasabipaste abschmecken. Die Konsistenz nach Geschmack mit dem Kochfond oder etwas Kokosmilch verfeinern. Die Schale der Limette abreiben und zusammen mit den Sesamsamen unter den Stampf heben Die Asia-Bulette mit Wasabi-Kokonuss-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten, das restliche MangoChutney dazu reichen und servieren.

Stephan Knoche am 10. Dezember 2014