

Erdnuss-Koriander-Buletten mit Süßkartoffel-Pommes

Für zwei Personen

Für die Buletten:

375 g Putenhackfleisch	40 g Erdnüsse	1 Frühlingszwiebel
1 TL rote Currypaste	1 Bund Koriander	50 ml neutrales Öl
1 TL feines Salz	Pfeffer	

Für die Pommes:

1 große Süßkartoffel	1 EL Speisestärke	4 Zweige Rosmarin
Murray River Salzflocken		

Für die Harissa-Sauce:

4 rote Peperoni	1 rote Paprika	3 Knoblauchzehen
1 TL Koriandersamen	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
$\frac{1}{4}$ Bund mexik. Koriander	6 Zweige Minze	100 ml Olivenöl
1 TL grobes Meersalz		

Für die Mayo:

1 Thai-Mango	2 Eier	250 ml Sonnenblumenöl
2 TL fruchtiges Currypulver	2 EL Weißweinessig	1 TL scharfer Senf
1 Prise Zucker	1 Prise mildes Chilisalz	Salz

Den Ofen auf 200 Grad Grill vorheizen. Eine Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

Für die Frikadellen Frühlingszwiebeln putzen, in Ringe schneiden und grob hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl kurz goldgelb rösten und hacken. Hackfleisch, Frühlingszwiebeln, zwei Drittel der Erdnüsse und Currypaste verkneten, mit Salz und reichlich Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse zwölf kleine Buletten formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Buletten unter Wenden circa acht Minuten braten.

Für den Harissa-Ketchup die Peperonis halbieren, entkernen und grob zerteilen, mit heißem Wasser übergießen und 20 Minuten ziehen lassen. Paprika vom Kerngehäuse befreien, vierteln, putzen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Etwa sieben Minuten unter dem Grill rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft, aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Tuch bedecken. Paprika zehn Minuten abkühlen lassen, häuten und grob hacken. Mit dem Stabmixer abgezogenen Knoblauch, Koriandersamen, Kreuzkümmel, Kümmel, Minze und mexikanischen Koriander unter Zugabe von Öl zu einer cremigen Paste verarbeiten. Mit Salz würzen. Für die Süßkartoffel-Pommes die Kartoffeln schälen und in etwa acht Millimeter dicke Sticks schneiden. Ins Wasserbad geben, anschließend auf Küchentrepp trocknen und dann gleichmäßig mit der Speisestärke bemehlen. Die Pommes zweifach frittieren. Beim ersten Mal bei 140 Grad für fünf Minuten, vorgaren, abtropfen und auskühlen lassen. Im zweiten Durchgang bei 170 Grad für weitere vier Minuten frittieren, bis die Süßkartoffelpommes goldbraun sind. Darauf achten, nicht zu viele Pommes auf einmal in den Frittierkorb zugeben. Mit Salz bestreuen.

Für die Mayo Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und fein würfeln. Die Eier trennen. Senf, Weißweinessig, Zucker und beide Eigelbe in einen hohen Mixbecher geben. Öl kontinuierlich angießen. Einen Stabmixer auf den Boden des Mixbechers stellen. Zutaten vom Boden her aufmixen und zu einer hellgelben Creme verbinden. Denn Mixstab langsam nach oben ziehen und so lange mixen, bis alle Zutaten gut vermischt sind. Mit Salz, Chilisalz und Curry abschmecken und Mangowürfel vorsichtig unter die Mayonnaise rühren.

Die feurigen Erdnuss-Koriander-Bouletten mit Süßkartoffel-Pommes Schranke auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Maus am 18. Juli 2016