

Curry-Kasseler mit Rösti und Mango-Salat

Für zwei Personen

400 g vorgegartes Kasseler	300 g mehligk. Kartoffeln	2 große Zwiebeln
250 g Gouda	2 Mangos	2 Zwiebeln
1 Schalotte	100 g Mehl	1 Ei
1 El. Honig	1 EL Rapsöl	1 EL Essig
400 ml Sahne	1 El Zucker	Curry, Butter
Rapsöl, Muskat	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebelringe kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Die Sahne mit Pfeffer, Salz, Zucker und Curry verrühren. Den Gouda reiben. 225 Gramm Gouda und die blanchierten Zwiebelringe dazugeben. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Zwei Scheiben Kasseler einlegen und mit der Hälfte der Sahne-Zwiebel-Mischung übergießen. Nochmal zwei Scheiben Kasseler und den Rest der Sahne-Zwiebel-Mischung auffüllen. Mit dem restlichen Gouda bestreuen. Das Ganze für 25 Minuten im Backofen garen. Die Kartoffel schälen und reiben. Das Mehl und das Ei zu den Kartoffeln geben und vermengen. Die Schalotte abziehen, würfeln und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Kartoffelmasse Rösti formen und in Rapsöl ausbacken. Die Mangos schälen, in dünnen Scheiben vom Kern ablösen. Die zweite Zwiebel abziehen und sehr klein hacken und zusammen mit etwas Rapsöl, dem Essig, Pfeffer, Salz und dem Zucker verrühren. Die Mangoscheiben in einem Fächer auf einen flachen Teller anrichten. Das Dressing darüber geben. Anschließend das Kasseler und die Rösti dazugeben, mit der Sauce garnieren und servieren.

Matthias Carras am 21. August 2013