

Süßkartoffel-Püree

Für 4 Personen

1 kg Süßkartoffeln	1,5 Dosen Kokosmilch, ungesüßt	2 Kaffirlimettenblätter
1 Chilischote	1 Knolle Ingwer	200 ml Weißwein
2 Limonen	1 Stck. Zitronengras	250 g Butter
Salz		

Die Ingwerknolle fein reiben. Süßkartoffeln schälen und in große Stücke schneiden. Zusammen mit der Kokosmilch, den Kaffirlimettenblätter, der Chilischote, dem Ingwer und einer Prise Salz in einen Topf geben und circa 20 Minuten köcheln lassen, danach durch ein Sieb streichen. Die Limonen-Schalen abreiben. Weißwein zusammen mit dem Limonenabrieb und dem Zitronengras in einen Topf geben, auf die Hälfte reduzieren, die Butter und das Limonenfleisch einmischen.

Steffen Henssler am 21. Mai 2010