

Curry-Kartoffelplätzchen mit Salat, Joghurt-Dressing

Für 4 Personen

Für die Kartoffelplätzchen:

500 g kleine, mehligk. Kartoffeln	150 g TK-Erbesen	100 ml Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe	1 grüne Chilischote	2 EL Korinthen
1 Lauchzwiebel	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	2 EL gehacktes Koriandergrün
10 g fein geriebener Ingwer	2 EL Kokosraspel	1 TL mildes Currypulver
$\frac{1}{2}$ TL Kurkumapulver	Salz, Chilipulver	3 EL Ghee

Für den Salat:

250 g Feldsalat	1 große Möhre	4 getrocknete Aprikosen
1 Schalotte	4 EL Sahnejoghurt	2 EL Rapsöl
2 EL Essig	1 TL Senf	1 TL fein geriebener Ingwer
Kräutersalz	Zucker	Pfeffer

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser bedeckt ca. 20 Minuten zugedeckt kochen, bis sie gar sind.

Erbesen in der Gemüsebrühe ca. 6 Minuten zugedeckt garen.

Die Kartoffeln nach Belieben inklusive Schale durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken, dabei die Schalen zwischendurch aus der Presse entfernen, damit sie nicht verstopft.

Knoblauch schälen, Chili putzen. Knoblauch, Chili und Korinthen fein hacken. Lauchzwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Erbesen, Knoblauch, Chilischote, Korinthen, Lauchzwiebel und Koriandergrün zum Kartoffel-schnee geben. Zitronensaft, -schale, geriebener Ingwer, Kokosraspel, Curry und Kurkuma dazugeben. Durchkneten und mit Salz und nach Belieben Chilipulver abschmecken.

Mit einem Eisportionierer (oder großem Löffel) ca. 16 Kugeln aus der Kartoffelmasse abstechen und mit angefeuchteten Händen zu Plätzchen formen.

Ghee in einer Pfanne erhitzen. Die Plätzchen darin von beiden Seiten jeweils ca. 5 Minuten anbraten, dabei die Temperatur etwas reduzieren. Die Plätzchen vorsichtig mit einem Pfannenwender wenden, sobald sich eine kleine Kruste gebildet hat, ggf. warm halten.

Währenddessen Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Möhre schälen. Möhre und Aprikosen in feine Streifen schneiden, dann mit dem Feldsalat in eine Schüssel geben.

Schalotte schälen und fein schneiden.

Joghurt, Öl, Essig, Senf, Ingwer und Schalotte vermengen und würzig mit Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer abschmecken. Salat und Dressing vorsichtig mischen.

Kartoffelplätzchen und Salat anrichten.

Christina Richon am 28. Januar 2019