

# Süßkartoffel-Nuggets, Estragon, Skyr-Dip, Sriracha-Soße

## Für 4 Personen

### Nuggets:

400 g Süßkartoffeln                      160 g entöltes Mandelmehl    2 Eier (M)  
3 EL gehackter Estragon    Meersalz, Pfeffer                      100 ml neutrales Pflanzenöl

### Dip:

150 g Skyr (0,2%)                       $\frac{1}{2}$  TL Curry                              60 g Senfgurken  
40 g Sonnenblumenkerne    Meersalz, Pfeffer

### Sriracha-Sauce:

100 g rote Chilis                      6 Knoblauchzehen                      50 g Ingwer  
1 TL Meersalz

### 150 g Gelierzucker (2:1)

50 g Ketchup

### Nuggets:

Die Süßkartoffel schälen und grob in eine Schüssel raspeln.

Mandelmehl, Ei, Estragon, etwas Salz und Pfeffer zugeben und verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Je 1 EL Süßkartoffelteig mit etwas Abstand zueinander in die Pfanne geben und die Nuggets bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je 3 Minuten goldgelb ausbacken.

Inzwischen für den Dip Skyr und Gewürzmischung cremig rühren.

Senfgurken in sehr kleine Würfel schneiden und Sonnenblumenkerne hacken. Beides unter die Creme rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nuggets zum Hähnchen mit dem Dip servieren.

### Sriracha-Sauce:

Die Chilis waschen, Strunk wegschneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und alles mit Salz pürieren und in ein Schraubglas füllen. Die Chilimischung mit ca. 2 cm Wasser bedecken und bei Zimmertemperatur 5 Tage fermentieren, dabei immer wieder umrühren.

Nach 5 Tagen die Sauce fein pürieren, den Gelierzucker dazugeben, aufkochen und in Gläser abfüllen.

Christian Henze am 14. Mai 2021