

# Kartoffel-Crêpes mit Gambas, Früchten, Kokos-Wasabi-Soße

**Für 4 Personen**

**Für die Kartoffelmasse:**

250 g mehligk. Kartoffeln	4 Eier	300 ml Milch
130 g Mehl	Salz	Pfeffer
1 TL Koriander	1 Msp. Bio-Orangenschale	3 EL Olivenöl

**Für die Kokos-Wasabisauce:**

1 Bio-Orange	3 Orangen	1 EL Crème-fraîche
400 ml Kokosmilch	1 TL Wasabi	Meersalz
4 EL Olivenöl	1 Msp. Speisestärke	1 Prise Zucker

**Für die Füllung:**

$\frac{1}{2}$ rote Paprika	50 g Zuckerschoten	75 g Shiitake-Pilze
$\frac{1}{2}$ Papaya	60 g Ananasfruchtfleisch	2 Blätter Chinakohl
2 EL Olivenöl	2 EL Sojasauce	1 Spritzer Zitronensaft
1 EL Chili-Chicken-Sauce	8 Gambas, ca. 180 g	Salz
weißer Pfeffer	Cayennepfeffer	

**außerdem:**

Rettichkresse

Kartoffeln waschen, in der Schale in kochendem Wasser garen.

Kartoffeln abgießen, die Schale abziehen.

Kartoffeln dann durch ein feines Sieb streichen oder durch eine Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen.

Für die Kokos-Wasabi-Sauce Bio-Orange heiß waschen, trocken reiben und etwas Schale in feinen Streifen (Zesten) abziehen. Alle Orangen auspressen.

Orangensaft in einen Topf geben und etwa um  $\frac{2}{3}$  einkochen.

Orangenschale, Crème fraîche und Kokosmilch zugeben. Nochmals etwa um die Hälfte einkochen. Reduktion mit Wasabi und Meersalz würzen. Die Sauce mit einem Stabmixer aufmixen, dabei Olivenöl und Speisestärke untermixen, so dass eine leichte Bindung entsteht. Sauce mit Salz und Zucker abschmecken.

Für das Gemüse Paprika und Zuckerschoten putzen, waschen abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.

Von den Pilzen die eventuell festen Stiele ausschneiden. Hüte mit Küchenpapier abreiben und fein schneiden.

Papaya schälen und entkernen. Ananas und Papaya in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden.

Chinakohl putzen, waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Paprika und Zuckerschotenstreifen darin andünsten.

Pilze, Ananas und Papaya zugeben, kurz mitdünsten. Mit Sojasauce, Zitronensaft und Chili-Chickensauce würzen. Zuletzt Chinakohlstreifen untermischen.

Kartoffeln, Eier, Milch und Mehl gründlich glatt vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Koriander und Orangenschale abschmecken.

Olivenöl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Darin aus der Kartoffelmasse nach und nach möglichst dünne, große Crêpes ausbacken.

Aus den Crêpes 16 Wraps (Ø 8 cm) ausstechen oder schneiden.

Für die Gambas Rest Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Gambas abbrausen, trocken tupfen und im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Gambas in Scheiben schräg aufschneiden. Mit Salz, Cayennepfeffer und Koriander würzen.

Kartoffelcrêpes mit etwas Wasabisauce beträufeln, mit Salz, Pfeffer würzen. Dann die Crêpes im Wechsel mit Gambas und Gemüse belegen und aufeinander schichten. Vor dem Servieren mit Rettichkresse garnieren.

Jörg Sackmann am 09. Januar 2018