

Kartoffel-Plätzchen mit Garnelen und Wildkräuter-Salat

Für die Garnelen:

200 g Garnelen	1 Prise Salz	5 St. Koriandergrün
1 EL Olivenöl	50 ml trock. Weisswein	Pfeffer

Für den Salat:

150 g Wildkräutersalat	Limette, entsaftet	Olivenöl
1 EL Granatapfelsirup	1 Prise Zucker	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	2 Avocados	1 handvoll grüne Oliven
4 Stängel Basilikum		

Für die Pimientos:

200 g Bratpaprika	1 EL Olivenöl	2 Prisen Meersalzflocken
-------------------	---------------	--------------------------

Für die Causa-Kartoffelmasse:

1 kg mehligk. Kartoffeln	1 TL Salz	1 Zwiebel
6 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe	2 Bio-Limetten

Für die Plätzchen:

800 g Causa-Kartoffelmasse	4 Prisen getrocknete Zwiebel	4 EL Olivenöl
----------------------------	------------------------------	---------------

Causa-Kartoffelmasse:

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Wasser mit 1 TL Salz etwa 15 Minuten weich garen.

Inzwischen die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen.

Den Knoblauch schälen, dazureiben und kurz mitschwitzen, dann die Pfanne vom Herd ziehen. 1 Limette heiß waschen, kräftig trocken reiben und die Schale fein abreiben. Beide Limetten halbieren und den Saft auspressen.

Die weich gegarten Kartoffeln abgießen und im Topf ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch leicht stückig mittelfein stampfen, dabei die Zwiebel-Knoblauch-Mischung samt dem Öl in der Pfanne, dem übrigen Öl sowie Limettenabrieb und Saft untermischen. Die Masse mit Chilisauce und mehr Salz nach Belieben abschmecken.

Kartoffelplätzchen mit Garnelen:

Für die Garnelen diese unter fließendem kaltem Wasser waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und leicht salzen. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und fein schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin von beiden Seiten jeweils 1 Minute anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit verkochen lassen. Die Pfanne vom Herd ziehen, die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und das Koriandergrün unterheben. Die Garnelen samt Pfannensatz in eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.

Für den Salat diesen verlesen, waschen und trocken schleudern. Limettensaft, Olivenöl, Granatapfelsirup, Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen. Die Avocados halbieren, den Stein vorsichtig entfernen und das Fleisch aus den Schalenhälften lösen. Die Avocadohälften quer in Streifen schneiden.

Für die Pimientos diese waschen und gründlich trocknen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Paprika darin bei mittlerer Hitze schön langsam weich braten. Die Pimientos in eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen. Beide Pfannen auswischen.

Für die Plätzchen aus der Kartoffelmasse 12 gleich große runde, 12 cm dicke Plätzchen formen. Die Plätzchen auf einer Seite mit getrockneter Zwiebel bestreuen. Das Olivenöl in den beiden Pfannen erhitzen und die Kartoffelplätzchen darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils 4 Minuten goldbraun braten, dabei darauf achten, dass die getrockneten Zwiebeln nicht

verbrennen und die Plätzchen nicht auseinanderfallen. Den Salat vorsichtig mit dem Dressing vermischen.

Auf jedem Teller drei Kartoffelplätzchen anrichten und den Wildkräutersalat aufhäufen. Die Garnelen darauf verteilen, Pimientos de Padrón und Avocados anlegen, mit Oliven bestreuen und mit Basilikum garnieren.

Frank Rosin am 28. August 2022