

## Drei Kurze vorweg

### Für vier Personen

#### Kartoffel-Shooter:

150 g Zwiebeln	300 g Kartoffeln	8 Stängel Schnittlauch
125 g Butter	1 EL Salz	1 EL Zucker
50 ml Portwein, weiß	50 ml Weißwein	500 ml Gemüsefond
250 g Sahne	4 Zweige Rosmarin	1 EL Sonnenblumenöl
Pfeffer		

#### Gazpacho-Shooter:

500 g Tomaten	300 g Salatgurke, unbehandelt	100 g Paprika, rot
100 g Paprika, gelb	1 Schote Chili, rot, klein	1 Zehe Knoblauch, klein
100 g Zwiebeln, rot	6 EL Balsamico	7 EL Olivenöl
Pfeffer	Salz	

#### Passionsfrucht-Shooter:

8 Passionsfrüchte (Maracujas)	3 Orangen	1 EL Puderzucker
3 EL Crème-fraîche	1 Blatt Frühlingsrollenteig	80 ml Sonnenblumenöl
4 Jacobsmuscheln	1 Limette	0,5 Bund Schnittlauch
Pfeffer	Salz	

#### Kartoffel-Shooter::

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen und in etwa zwei Zentimeter große Würfel schneiden, vier davon in ein Schälchen Wasser legen und abgedeckt beiseite stellen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, Kartoffel- und Zwiebelwürfel darin drei bis vier Minuten andünsten. Salz und Zucker dazugeben, alles gut umrühren. Mit Portwein und Weißwein ablöschen, mit dem Gemüsefond auffüllen und zugedeckt 20 bis 25 Minuten bei mittlerer Hitze weich garen. Die Sahne zur Suppe geben, alles noch einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Mit dem Stabmixer pürieren, durch ein feines Sieb streichen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf kleine Glaser verteilen. Die vier Kartoffelwürfel gründlich trocken tupfen. Die Rosmarinzweige am Stiel mit dem Messer anspitzen und je einen Kartoffelwürfel aufspießen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelspieße etwa drei bis vier Minuten von allen Seiten anbraten. Die Shooter mit Schnittlauchröllchen bestreuen und mit den Kartoffelspießen servieren.

#### Gazpacho-Shooter:

Tomaten, Gurke und Paprikaschoten waschen, entkernen, Stielansätze entfernen und in Stücke schneiden. Die Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Je ein Stück Zwiebel, ein Stück gelbe und ein Stück rote Paprikaschote auf einen Zahnstocher stecken. Das gesamte restliche Gemüse mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Balsamico und sechs Esslöffel Olivenöl dazugeben und kurz untermixen. Das Gemüsepüree durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die fertige Gazpacho mindestens 30 Minuten kalt stellen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsespießchen darin zwei bis drei Minuten anbraten. Die Gazpacho mit den Gemüsespießen servieren.

#### Passionsfrucht-Shooter:

Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel herauslösen. Das Fruchtfleisch und den Orangensaft mit dem Stabmixer pürieren. Das Fruchtpüree durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Mit dem Puderzucker und der Crème-fraîche verrühren. Den Shooter auf vier Glaser verteilen. Den Frühlingsrollenteig vierteln. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen

und die Frühlingsrollenblätter darin knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Jacobsmuscheln trocken tupfen, sehr fein hacken und mit Salz, Pfeffer und dem Limettensaft wurzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und untermischen. Das Jacobsmuscheltatar auf die gebackenen Frühlingsrollenblätter geben und zusammen mit dem Passionsfrucht-Shooter servieren.

Steffen Henssler am 18. Mai 2012