

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Süßkartoffel aus dem Ofen mit Chili-Mayonnaise & Krautsalat

Koch: Peter Müller

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Süßkartoffeln

- 2 mittelgroße Süßkartoffeln

Für den Krautsalat

- ½ Kopf Weißkraut
- 4 Karotten
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- Salz

Für das Dressing

- 6 EL Rapsöl
- 4 EL Reissessig
- 4 EL Ahornsirup
- 2 TL Ingwerpulver
- nicht jodiertes Meersalz
- weißer Pfeffer

Für die Chili-Mayonnaise

- 2 Eidotter
- ½ TL Senf
- 200 ml Rapsöl
- 1 TL feingehackte rote Chilischote
- 1 TL dunkles Sesamöl
- ein Schuss Sojasauce
- ein Spritzer Zitronensaft
- 1 TL Creme Fraîche
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Garnitur

- 500 g Grünkohl Blätter

Zubereitung

1. Für das Gericht zuerst die Süßkartoffeln waschen, ungeschält in eine feuerfeste Form geben und bei 180° C etwa 45 Minuten im Ganzen im Rohr garen – im Idealfall bei Dampfhitze, ansonsten eine Schüssel mit Wasser ins Rohr stellen.
2. In der Zwischenzeit die Karotten schälen und zu groben Raspeln hobeln. Das Weißkraut vom Strunk befreien, fein hobeln und einsalzen. Den Schnittlauch feinschneiden und die Petersilie hacken.
3. Für das Dressing das Rapsöl, den Reisessig, das Ingwerpulver, etwas Meersalz und weißen Pfeffer sowie den Ahornsirup in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab feinmixen.
4. Nun das Weißkraut mit den Händen ausdrücken, gemeinsam mit den Karotten-Raspeln in eine Schüssel geben und mit dem Dressing marinieren.
5. Für die Chili-Mayonnaise die Eidotter in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen den Senf unterrühren. Währenddessen das Rapsöl nach und nach langsam einfließen lassen, bis eine Bindung entsteht. Dann feingehackte Chilischote, das Sesamöl, die Sojasauce und einen Spritzer Zitronensaft einrühren und die Chili-Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und Creme Fraîche abschmecken.
6. Für die Garnitur die Grünkohlblätter in heißem Rapsöl frittieren, danach herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Zum Schluss die weichen Süßkartoffeln aus dem Rohr nehmen, schälen, der Länge nach halbieren, etwas aushöhlen und je eine Hälfte auf einem flachen Teller anrichten. Ein wenig Krautsalat darauf geben und mit Chili-Mayonnaise und frittierten Grünkohl-Blättern garnieren.