

REZEPT

Desserts mit Süßkartoffeln



Foto: Lamb Weston

Sweet Potato Fries an Birnen-Wasabi Salat

Zutaten: Drei Portionen Sweet Potato Fries á 130 Gramm, eine Birne, 10 Gramm

Wasabi-Crème, ein wenig Zitronensaft, 1 TL Honig, Kerbel und Blattpetersilie

Zubereitung: Die Birne in feine Brunoise schneiden. 10 Gramm Wasabi-Crème anrühren und nach Geschmack die Schärfe bestimmen. Die Birnenwürfel erst mit ein paar Spritzern Zitronensaft beträufeln, dann mit Wasabi mit einem Teelöffel Honig vermischen. Für eine Stunde kühlstellen und ziehen lassen.

Drei Portionen Sweet Potato Fries á 130 Gramm brutto aus der Tiefkühlung nehmen und entsprechend der Anleitung 3:30 Minuten bei 175 Grad Celsius frittieren. Unterdessen Kerbel und Blattpetersilie zu den Birnenwürfeln geben.

Die Sweet Potato Fries zusammen mit dem Birnen-Wasabi-Salat servieren und mit ein bisschen Wasabi als Dip dekorieren.

Sweet Potato Mash mit Marshmallows

Zutaten: Sweet Potato Fries, Zimt-Zucker, Salz, Honig/Ahornsirup, Marshmallows

Zubereitung: Sweet Potato Fries nach Anleitung knusprig frittieren. Nach dem Frittieren das Fett gut abtropfen lassen. Die Fries dann mit etwas Zimt-Zucker, einer Prise Salz sowie etwas Honig oder Ahornsirup grob mit einer Gabel zerdrücken.

Marshmallows in kleine Stücke schneiden und über das Sweet Potato Mash streuen. Mit einem Brenner kurz gratinieren.

Sweet Potato Shoestring Fries Mash mit Mole-Poblano-Dip (Bild oben rechts)

Zutaten: Sweet Potato Shoestring Fries, Mandeln, Chilli, Erdnüsse, Pfeffer, Nelken, Zimt, Anis, Sesam, Rosinen, Hühner-Bouillon, Limettensaft, Zartbitter-Schokolade, Chilifäden, Öl zum Anbraten

Zubereitung: Sweet Potato Shoestring Fries nach Anleitung knusprig frittieren. Mandeln, Chilli, Erdnüsse, Pfeffer, Nelken, Zimt, Anis, Sesam und Rosinen vermengen und mit etwas Öl in der Pfanne rösten. Hühner-Bouillon und Limettensaft hinzufügen und aufkochen lassen. Zartbitter-Schokolade dazu geben und schmelzen lassen.

Die Sweet Potato Fries im Glas anrichten, den Dip mit Chilifäden garnieren und dazu reichen.