AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	Herbst	Frankreich

MINI-REIBKUCHEN VON DER SÜSSKARTOFFEL



Rezept: eat-this.org, 20. 4. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Drei Komponenten peppen die kleinen Röstis zu einem perfekten Starter. Das pikante Chutney bringt Saftigkeit, die Entenbrust eine edle Konsistenz und das Küchenkraut eine würzige Note.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Rote Chilischote	100 g	Gelierzucker
15 g	Ingwer	500 g	Süsskartoffeln
1	Rote Zwiebel, kleine	1	Ei
250 g	Quitten	50 g	Kartoffelstärke
1 EL	Rapsöl	75 g	Bratbutter
3 EL	Weissweinessig	150 g	Geräuchte Entenbrust

ZUBEREITUNG

1. Chili halbieren und entkernen. Ingwer, Zwiebel und Quitten schälen. Alles klein würfeln und zusammen in heissem Öl 3 Min. anschwitzen. Mit Essig ablöschen, Gelierzucker hinzufügen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Chutney in eine Schüssel geben und erkalten lassen.
2. Süsskartoffeln schälen, fein reiben und mit dem Ei und der Stärke vermischen. Masse kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. In einer grossen Pfanne Bratbutter erhitzen. Aus der Kartoffelmasse portionenweise bei mittlerer Hitze kleine goldbraune, knusprige Kartoffelpuffer auspacken. Entenbrust tranchieren.
4. Je 1 TL Chutney auf die Reibekuchen verteilen, dann eine Tranche Entenbrust darauf legen. Mit Blutampferblättchen, Löwenzahn oder einem anderen saisonalen Gewürzkraut garnieren.