

# Süßkartoffel-Puffer, Kernöl-Sauerrahm, Quark-Bällchen

## Für zwei Personen

### Für die Süßkartoffelpuffer:

300 g Süßkartoffeln	1 Ei	½ TL edelsüßes Paprikapulver
½ TL Knoblauchpulver	2 EL Mehl	Pflanzenöl, Salz

### Für den Kernöl-Sauerrahm:

2 TL veganer Kaviar	100 g Sauerrahm	20 ml Kürbiskernöl
2 Zweige glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

### Für die Quark-Bällchen:

100 g Quark	1 Ei	100 g Mehl
50 g Zucker	½ Vanilleschote	Pflanzenöl, Salz

### Für das Maracuja-Karamell:

2-3 Maracujas	150 ml Sahne	100 g Zucker
---------------	--------------	--------------

### Für den Kokospunsch:

½ Limette, Saft	300 ml Kokosmilch	60 g gezuck. Kondensmilch
6 cl brauner Rum	1 TL Zimt	1 Prise gemahl. Ingwer
1 Prise gemahl. Piment	1 Prise gemahl. Nelken	3 Gewürznelken

### Für die Süßkartoffelpuffer:

Die Süßkartoffel schälen, grob reiben und mit einem aufgeschlagenen Ei, Mehl, Salz, Paprikapulver und Knoblauchpulver mischen. Mithilfe eines Löffels die Kartoffelmenge in heißes Öl geben und braten bis die Puffer auf beiden Seiten goldbraun sind.

### Für den Kürbiskernöl-Sauerrahm:

Sauerrahm mit Kürbiskernöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu den Süßkartoffelpuffern servieren.

Veganen Kaviar mithilfe von zwei Teelöffeln zu Nocken formen und auf den Sauerrahm setzen. Petersilie waschen, trockenwedeln, fein schneiden und für die Garnitur verwenden.

### Für die Quark-Bällchen:

Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

In einer Küchenmaschine Quark, Zucker, das Mark einer halben Vanilleschote, eine Prise Salz und ein Ei schaumig schlagen.

Anschließend das Mehl hinzugeben und zu einem Teig verrühren.

Öl in einem Topf erhitzen. Den Teig in eine Spritzflasche geben und kleine Bällchen direkt in heißes Öl drücken, 2-3 Minuten ausbacken und auf einem Küchenpapier abkühlen lassen.

### Für das Maracuja-Karamell:

Zucker in einem Topf karamellisieren, die Schlagsahne hinzugeben und aufkochen.

Wenn die Karamellsauce ein wenig abgekühlt ist, die Maracuja aufschneiden und das Fruchtfleisch hineinrühren. Die Karamellsauce auf die Topfenbällchen gießen und servieren.

### Für den Kokospunsch:

Kokosmilch, Kondensmilch, Zimt, Ingwer, Piment, Nelken und den Saft einer halben Limette in einem Topf für 5 Minuten leicht aufkochen. Den Topf von der Hitze nehmen und 10 Minuten ziehen lassen, dann in einen Becher füllen und je 3 cl dunklen Rum hinzugeben. Nochmals verrühren und servieren.

Carl Borufka am 05. Dezember 2024