

Hähnchen, Schweine-Filet, Shrimps, Kartoffel-Plätzchen

Für zwei Personen

Für die Kartoffelplätzchen:

300 große festk. Kartoffeln	300 g Butterschmalz	1 Ei
1 EL Kartoffelstärke	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Dip-Basis:

250 g griech. Joghurt (10%)	$\frac{1}{2}$ TL Senf	Salz, Pfeffer
-----------------------------	-----------------------	---------------

Für Topping 1:

6 kleine Tiefsee-Shrimps	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
1 Bund Dill	Öl	Salz, Pfeffer

Für Topping 2:

1 kleines Schweinefilet (50 g)	1 Apfel	1 TL Meerrettich
1 EL neutrales Öl	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für Topping 3:

1 Hühnerfilet (50 g)	1 reife Mango	1 Banane
1 TL Currypulver	1 EL neutrales Öl	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur: 1 grüne Paprika 1 rote Paprika

Für die Kartoffelplätzchen:

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffeln schälen, raspeln, kräftig ausdrücken und mit Ei, Kartoffelstärke, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen.

Butterschmalz in eine Pfanne geben, heiß werden lassen und kleine Küchlein darin ausbacken.

Für die Dip-Basis:

Joghurt mit Salz, Pfeffer und Senf vermischen und dann in drei Portionen aufteilen.

Für Topping 1:

Zitrone waschen, trocken tupfen und 1 TL der Schale abreiben. Dill abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Dill und Zitronenabrieb mit einer Joghurt-Portion vermengen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Shrimps waschen, trocken tupfen und in Öl kurz anbraten, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Dill-Zitronen-Dip auf ein Kartoffelplätzchen legen.

Für Topping 2:

Apfel waschen, entkernen und reiben. Meerrettich und 3 TL geriebenen Apfel mit der zweiten Joghurt-Portion vermengen.

Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in Butter und Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Apfel-Meerrettich-Dip auf ein weiteres Kartoffelplätzchen legen.

Für Topping 3:

Mango halbieren, Fruchtfleisch entnehmen und in kleine Würfel schneiden. Banane schälen, klein schneiden und $\frac{1}{4}$ der Banane zusammen mit Curry und 1 EL Mango-Stücken pürieren.

Hühnerfilet waschen, trocken tupfen, in Öl und Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. zusammen mit dem Mango-Dip auf ein drittes Kartoffelplätzchen legen.

Für die Garnitur:

Beide Paprikas waschen, von Kernen und Scheidewänden entfernen und in kleine Würfelchen schneiden. Über die Kartoffelplätzchen streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Annegret Eisenberg am 15. Oktober 2019