

Süßkartoffel-Rösti, Garnelen, Limetten-Aioli, Salat

Für zwei Personen

Für die Süßkartoffelrösti:

300 g Süßkartoffeln	1 kleine Schalotte	Öl
1 EL Mehl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Garnelen:

6-8 große Garnelen	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
1 Limette, Saft	Olivöl	Salz, Pfeffer

Für die Aioli:

1 kleine Knoblauchzehe	1 Limette, Saft, Abrieb	1 Ei, Zimmertemperatur
1 TL Dijonsenf	150 ml neutrales Öl	Salz

Für das Öl:

1 Bund Schnittlauch	300 ml neutrales Pflanzenöl	Eiswasser
---------------------	-----------------------------	-----------

Für den Wildkräutersalat:

20 g Wildkräuter	2 EL Granatapfelkerne	1 Orange, Saft
1 TL weißer Balsamicoessig	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Süßkartoffelrösti:

Die Süßkartoffeln schälen, grob reiben, salzen und etwas ziehen lassen.

Schalotte abziehen und fein würfeln.

Süßkartoffeln leicht ausdrücken, dann mit Schalotte, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen.

In etwas Öl kleine Rösti portionsweise 3-4 Minuten knusprig braten.

Für die Garnelen:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili fein hacken.

Garnelen mit Knoblauch, Chili, Limettensaft, Salz und Pfeffer marinieren.

In Olivenöl 1-2 Minuten pro Seite scharf anbraten.

Für die Aioli:

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb mit Senf verrühren. Öl zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unter Rühren einarbeiten, bis eine cremige Emulsion entsteht.

Knoblauch abziehen und fein reiben. Aioli mit Limettensaft, -abrieb, Knoblauch und Salz abschmecken. Kalt stellen.

Für das Öl:

Öl auf 60 Grad erwärmen, dann mit Schnittlauch in einen Mixer geben.

Fein mixen, durch ein Passiertuch abseihen und dabei das Öl in einer Schüssel auffangen, die in Eiswasser steht. Dadurch wird das Öl direkt abgekühlt und behält seine grüne Farbe.

Für den Wildkräutersalat:

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Orange halbieren und 1 Esslöffel Saft auspressen.

Aus Orangensaft, Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren.

Salat damit marinieren und Granatapfelkerne unterheben.

Samir Saleh am 26. August 2025