

Püree von Süßkartoffeln & Feldsalat

Zutaten 6 Portionen

| | | | |
|--------|---------------|------|-------------------|
| 800 g | Süßkartoffeln | 2 | Granatäpfel |
| | Salz, Pfeffer | 3 El | Cassis |
| 3 St. | Basilikum | 1 Tl | Speisestärke |
| 100 g | Feldsalat | 20 g | Butter |
| 100 ml | Traubenkernöl | 1 | Chilischote, getr |
| 2 | Maiskolben | | |
| 200 g | rote Zwiebeln | | Backpapier |

Zubereitung

- Süßkartoffeln schälen, in Spalten schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, leicht mit Salz würzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober/ Unterhitze ca. 30 Minuten garen.
- Basilikumblätter abzupfen. Feldsalat putzen.
- Basilikum und die Hälfte des Feldsalates in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in einem Sieb abgießen, abschrecken und gut ausdrücken.
- Basilikum und Feldsalat mit dem Öl in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Mit Salz würzen und die Salatsauce zur Seite stellen.
- Die Blätter und Fasern der Maiskolben entfernen, diese in leicht kochendem Wasser zugedeckt ca. 35 Minuten garen, herausnehmen und leicht abkühlen lassen.
- Zwiebeln schälen und je nach Größe in 4-6 Spalten schneiden.
- Granatäpfel quer halbieren, bis auf 2 Hälften auspressen (125 ml) und die übrige Granatapfelhälfte entkernen. Dabei mit einem Holzlöffel auf die Schale schlagen, um die Kerne zu lösen. Kerne feucht abgedeckt zur Seite stellen.
- Granatapfelsaft, Cassis und 3 El Wasser in einem Topf aufkochen.
- Zwiebeln dazu geben und bei milder Hitze zugedeckt ca. 12 Minuten leicht knackig garen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Mit der in wenig Wasser gelösten Stärke binden.
- Butter in einem Topf erhitzen, Chili zerbröseln und zugeben.
- Süßkartoffeln klein schneiden, in ein hohes Gefäß geben, Butter dazugeben und mit dem Schneidstab fein pürieren, mit Salz würzen und vor dem Servieren in einem Topf erwärmen.
- Die Maiskörner mit einem Messer der Länge nach von den Kolben schneiden, mit Salz würzen.
- Den restlichen Feldsalat mit Sauce mischen.
- Das Süßkartoffelpüree zusammen mit Zwiebeln, Mais, Feldsalat auf vorgewärmte Teller geben und mit den Granatapfelkernen bestreut servieren.