

SWR Pfännle 2017: Knusprige Kartoffelspiralen mit Kürbis Guacamole





Lust auf Genuss in Baden-Württemberg

Mittlerweile schon zum 20. Mal bittet SWR1 Pfännle alle Feinschmecker zu Tisch und serviert radikal regionale Gerichte.

An vier Sonntagen im September und vier unterschiedlichen Städten zeigt SWR1 Pfännle, was das Land an regionalen Köstlichkeiten zu bieten hat. Jeweils von 11 bis 18 Uhr serviert SWR1 Moderatorin Petra Klein auf der Bühne regionale Spezialitäten und viele praktische Tipps für zu Hause. Gastronomen und Spitzenköche lüften die Topfdeckel und zeigen, was sich aus einheimischen Zutaten alles zaubern lässt. Und weil Probieren Pflicht ist bei SWR1 Pfännle, ist jede Portion gerade so groß, dass die nächste noch Platz hat.*

(* Textquelle: SWR 1 homesite; Pfännle 2017)

Dieses Jahr haben wir ein Kartoffelmenü zu Ehren der Tour erstellt. Als Vorspeise servieren wir eine knusprige Kartoffelspirale mit Kürbis Guacamole. Da für die Kartoffelspirale eine besondere Schneidetechnik erforderlich ist gibt es zusätzlich Videos. So kann jeder daheim den Spiralschnitt üben. Die Videos sind zu sehen auf unserer Facebookseite Schmeck den Süden oder direkt hier auf der SWR 1 Homepage:

[Link zum Rezeptvideo Kartoffelspirale](#)

Und nun die Rezeptur für "**Knusprige Kartoffelspiralen mit Kürbis Guacamole**":

Zutaten

für 4 Personen

Für die Kartoffelspiralen

- 8 längliche Kartoffeln (z.B. Limes Hörnle, ca. 80-100 g pro Kartoffel)
- 1 l Rapsbratöl um Frittieren

Für die Kürbis Guacamole (ergibt ca. 10 Portionen)

- 1 kg Kürbis (z.B. Butternut)
- 150 g gelbe Tomaten
- 50 g Creme fraiche
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Butter
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Weißweinessig
- 1-2 EL Kürbiskernöl
- 2 EL Kürbiskerne
- 2 EL gehackte Petersilie
- Pfeffer, Salz, Kreuzkümmel oder Muskatnuss

Zubereitung

Kürbis Guacamole:

Den Kürbis schälen, entkernen und in 2 cm Würfel schneiden. In einem Topf mit 50 g Butter, Knoblauchwürfeln und 200 ml Wasser ca. 10 Minuten weich dünsten.

Kürbiswürfel mit Crème fraîche, Essig und Öl pürieren.

Tomaten und Schalotte in feine Würfel schneiden und Kürbiskerne hacken. Alles in das Kürbispüree mischen.

Zum Schluss Kürbiskernöl einrühren bis das Kürbispüree schön grün ist, wie Guacamole.

Mit den Gewürzen abschmecken.

Kartoffelspiralen:

Holzspieße 5 Minuten in Wasser legen. Dann mit etwas Öl einfetten.

Die Kartoffel mit Schale gründlich waschen. Kartoffel auf ein Schneidebrett legen und wie folgt mit einem Scharfen Messer einschneiden:

Messer gerade nach oben ansetzen. Die Messerspitze berührt das Schneidebrett. Die Kartoffel fächerartig von rechts nach links zu 2/3 tief einschneiden. Aber nicht ganz durchschneiden!

Kartoffel umdrehen, so dass diese auf der bereits eingeschnittenen Fläche liegt. Nun das Messer leicht schräg ansetzen.

Die Kartoffel fächerartig von rechts nach links zu 2/3 tief einschneiden – immer schräg, d.h. ca. 45° Winkel. Aber wieder nicht ganz durchschneiden!

Jede Kartoffel längs mittig mit einem Holzspieß vorsichtig durchbohren. Dabei am Besten den Holzspieß drehend durchstechen. Vorsichtig dabei sein!

Kartoffel von beiden Seiten gut salzen. Nach 5 Minuten die Kartoffel auf dem Spieß sorgfältig auseinanderziehen.

Spieße im heißen Frittierfett ca. 3-4 Minuten knusprig goldbraun frittieren. Vor dem Servieren auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit dem Dip servieren.

