

Knusprige Kartoffelspiralen mit Kürbis Guacamole (SWR Pfännle 2017)



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.