



Rezeptkarte

Gesmokte Burrata
mit Vadouvan-Senf-Lack,
Thai-Gemüse aus dem Wok
und Süßkartoffelpüree

Zutaten (4 Personen):

Burrata: 4 Stück Burrata, 3 EL Vadouvan Senf, 1 EL GINGO Gin, 25 g Panko, 15 g Butter, 5 g Koriander, 1 TL Peperoncini gehackt;
Thaigemüse: 6 Mini Pak Choi, 150 g Thaispargel, 150 g Mini-Karotten, 150 g Mini-Auberginen, 150 g Mini-Mais, 100 ml Sojasauce, 1 EL Kilians Zwetschgen-Rub, ½ TL Chinese Wokspice, Salz, Pfeffer weiß, 50 ml Rapsöl; **Süßkartoffelpüree:** 400 g Süßkartoffeln, 250 g Butter, 200 ml Sahne, 200 g Crème Fraîche, 150 g Parmesan gerieben, 1 EL roter Chipotle Jalapeno Chili

Equipment: Smoker, Grill, Plancha

Zubereitung (ca. 1,5 Stunden):

Burrata abtropfen lassen und auf Backpapier legen. Die Burrata indirekt bei möglichst geringer Temperatur für 10 Minuten smoken und vom Grill nehmen. Den Vadouvan Senf mit dem GINGO mischen und glattrühren. Nun die Senf-Gin-Mischung vorsichtig mit einem Pinsel auf die Burrata auftragen. Die Süßkartoffeln von allen Seiten mit einer Gabel einstechen und für circa 45 Minuten bei 180°C indirekt grillen. Wenn die Süßkartoffeln weich sind, vom Grill nehmen und die Schale entfernen. Die Sahne mit der Butter und der Crème Fraîche aufkochen. Die Süßkartoffeln und den geriebenen Parmesan dazugeben und zu einem glatten Püree mixen. Mit Salz, weißem Pfeffer und rotem Chipotle würzen. Den Pak Choi halbieren und die Schnittflächen zuerst mit Öl beträufeln, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Den Pak Choi mit der Schnittfläche auf die Plancha legen und leicht angrillen. Das restliche Gemüse waschen, schälen, in kleine Stücke schneiden und mit etwas Rapsöl in der Wok-Pfanne kurz scharf anbraten. Das Gemüse mit Sojasoße ablöschen und Kilians Zwetschgen-Rub hinzugeben. Etwas reduzieren lassen und mit Chinese Wokspice abschmecken. In einer Pfanne die Butter schmelzen, Panko hinzugeben und goldbraun rösten. Die Peperoncini und den Koriander fein hacken und mit in die Pfanne geben. Kurz durchschwenken und über die Burrata geben.