Beilage

Süßkartoffelpüree

Zutaten:

1 St. Süßkartoffeln
20 ml Yuzusaft
30 ml Teriyaki Soße
5 ml Ahornsirup
3 ml Sriracha Soße
40 g Butter
10 g Sesam geröstet
0.25 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Süßkartoffeln bei mittlerer Schiene ca. 60 Minuten backen. In der Zwischenzeit Yuzu Saft, Teriyaki Sauce, Ahornsirup und Chilisauce gut vermischen. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Die Butter in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen bis die Butter leicht braun wird und nussig riecht. Danach durch ein Sieb in einen Behälter geben und beiseitestellen. Die Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen, und schälen. In einem Mixer fein pürieren und nach und nach die Marinade und die Nussbutter untermixen und abschmecken. Das Püree in einer Schüssel anrichten und mit Sesam und Schnittlauch bestreuen.