

## Süßkartoffel-Canapés

Eine längliche Süßkartoffel (ca. 400 Gramm)

1 TL Olivenöl

4 Stiele Minze

1 EL Pistazienkerne

150 Gramm Ziegenfrischkäse (45% Fett i.Tr.)

Salz

Pfeffer

2 EL Granatapfelkerne

Ofen vorheizen auf 180° Umluft oder 200 Grad

Die Süßkartoffel nach dem Schälen und waschen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Öl einpinseln und 8 – 10 Minuten backen.

Inzwischen Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und die Hälfte fein hacken. Pistazien fein hacken. Ziegenkäse mit gehackter Minze und der Hälfte der Pistazien mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Süßkartoffelscheiben aus dem Backofen nehmen, etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Käsemischung mit Spritzbeutel oder zwei kleinen Löffeln als kleine Kleckse auf die Scheiben geben. Mit der Minze sowie den restlichen Pistazien und Granatapfelkernen bestreuen.

## Knoblauch-Garnelen in Chilisauce (4 Personen)

1 kg Riesengarnelen, groß

4 Stück Knoblauchzehen

4 EL Erdnussöl

3 TL geriebener Ingwer

1 Staudensellerie mit Blättern

2 Stück große rote Paprika (in 2 x 2 cm große Stücke schneiden)

4 EL süße Chilisauce

3 gehäufte EL Hoisin-Sauce

4 EL Limettensaft

2 TL Zucker

1 kräftiger Schuss Weißwein

Frisch besorgen, z.B. vom Chinageschäft: Thai Sellerie, Schnittlauch und Spring Onion, Kräuter für Fisch

Riesengarnelen gefroren auftauen, schälen ohne Darm, waschen und trocknen. Dann mit Knoblauch mischen und ziehen lassen.

Alle Flüssigkeiten ohne Öl mit Zucker zu gleichen Teilen in 2 Gläsern, dann mischen.

Staudensellerie längs 2 x schneiden. Dann in 5- 6 mm breite Stücke aufschneiden.

Ein Glas mit 2 EL Erdnussöl in Wok und erwärmen, Staudensellerie garen.

Wenn dieser weicher wird (dauert länger) Paprika + Ingwer hinzu.

Kurz vor der Fertigstellung aus dem Wok entnehmen.

Restflüssigkeit dann erwärmen und die Scampi garen bis sie rosa sind und durch, danach das Gemüse hinzu mit sämtlichen Kräutern und fertigkochen.

Das Gericht mit Reis servieren.