



Wild Südamerikanisch

Nutria an selbstgemachten Süßkartoffelpommes, Guacamole und Gin-Salsa

Von WildRebell Jannik Hennefarth

Zutaten

Gin-Salsa

- 1 Frühlingszwiebel
- 200 g fruchtige Tomaten
- 1 Schuss Gin
- Salz und Pfeffer
- 1 kleine Selleriestange
- Tomatenketchup
- Saft von halber Limette
- 1 Peperoni oder kleine Chili
- 1 Knoblauchzehe

Nutria aus dem Dutch

- Nutria grob zerwirkt
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 3 kleine Tomaten
- 1 Packung passierte Tomaten
- 2 große Zwiebeln
- 3 Stängel Petersilie
- Salz und eine Prise Zucker
- 1 Limette

Guacamole

- 3 Avocados
- 5 Kirschtomaten
- 1 Frühlingszwiebel
- Grün von 3 Korianderstängeln
- 1 rote Peperoni
- Saft einer Limette
- Salz und Pfeffer

Süßkartoffelpommes

- 5 mittelgroße Süßkartoffeln
- Neutrales Öl
- Grobes Salz und Pfeffer



Foto: Jannik Hennefarth

Zubereitung

- ▶ Das grob zerwirkte Nutria waschen, trockentupfen und versäuern.
- ▶ Den Backofen auf 220°C vorheizen, das Nutria mit Paprika und Pfeffer würzen und von beiden Seiten scharf in der Pfanne anbraten.
- ▶ Zwiebeln halbieren und in etwa halbe Zentimeter große Scheiben schneiden, Knoblauch ebenfalls in feine Scheiben schneiden und den Dutch Oven (alternativ Bräter) damit auslegen. Limette ebenfalls in Scheiben schneiden und über die Zwiebeln legen.
- ▶ Nutria auf die Zwiebeln betten, die Tomaten und Frühlingszwiebeln kleinschneiden und darüber geben. Die passierten Tomaten eingießen, etwas Zucker optional Honig hinzugeben sowie Salz und mit Wasser auffüllen, so dass alles bedeckt ist.
- ▶ Ab damit in den Ofen für 1,5 Stunden.
- ▶ Süßkartoffeln schälen und Achteln, sodass „nicht genormte“ Pommes entstehen.
- ▶ Den Kern der Avocados auslösen und diese in einer Schüssel zerdrücken.
- ▶ Das Kernegehäuse der Kirschtomaten entfernen und das Fruchtfleisch, die Frühlingszwiebel sowie die Peperoni in feine Würfel schneiden.
- ▶ Anschließend alles mit der Avocadocreme vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Koriandergrün hacken und unterziehen.
- ▶ Nach einer Stunde die Süßkartoffelpommes mit Öl in einer Schüssel benetzen, auf ein Blech geben und je Seite 10–15 Min in den Backofen geben.
- ▶ Für die Gin-Salsa die Tomaten vom Kernegehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden.
- ▶ Selleriestange, Peperoni und Frühlingszwiebel ebenfalls fein würfeln und den Knoblauch dazu pressen. Saft der Limette und Gin dazu. Mit dem Ketchup vermengen und die Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen
- ▶ Pommes herausnehmen mit Salz und Pfeffer würzen. Nutria aus dem Dutch nehmen, auf dem Teller anrichten. Die Guacamole als Dip reichen und die Salsa über das Nutria geben.