

Medaillons mit Hokkaido-Kartoffelpüree



Zutaten:

Medaillons:

- § 500g DiWi-Vegetarische Gelbwurst
- § 4 EL Olivenöl
- § 2 geh. EL Senf
- § 1/2 TL Paprikapulver, edelsüß
- § 1/2 TL Pfeffer
- § 1/2 TL Thymian oder Majoran

Sauce:

- § 2 EL Olivenöl
- § 3 geh. EL Mehl
- § 600 ml Wasser
- § 3 geh. TL Streuwürze
- § 180g iBi-Meerrettich

Hokkaido-Kartoffelpüree:

- § 500g Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- § 500g Hokkaido-Kürbis, geputzt und gewürfelt (Schale dranlassen, Kerne entfernen)
- § Salz, Pfeffer, Muskatnuß
- § 1 EL Olivenöl



Zubereitung:

- * Medaillons: DiWi-Vegetarische Gelbwurst in 7 mm dicke Scheiben schneiden. Marinade aus dem Senf und den Gewürzen anrühren und die Wurstscheiben damit einpinseln. Medaillons im Olivenöl goldbraun ausbraten.
- * Sauce: Mehl in Olivenöl andünsten und etwas abkühlen lassen. 600ml Wasser, 3 TL Streuwürze zufügen und 10 Min. köcheln lassen. Vom Feuer ziehen und 180g iBi-Meerrettich einrühren (nicht mehr aufkochen!).
- * Püree: Kartoffel- und Hokkaido-Würfel in Salzwasser kochen, bis sie gar sind. Abtropfen, durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle, geriebenem Muskatnuß und etwas Kochwasser zu einem glatten Püree verrühren. Eventuell mit Salz abschmecken.

