



**Annegret Eisenberg**

## **Hähnchen, Schweinefilet und Shrimps auf Kartoffelplätzchen mit dreierlei Dip**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Kartoffelplätzchen:**

300 große festkochende Kartoffeln  
300 g Butterschmalz  
1 Ei  
1 EL Kartoffelstärke  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffeln schälen, raspeln, kräftig ausdrücken und mit Ei, Kartoffelstärke, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen.

Butterschmalz in eine Pfanne geben, heiß werden lassen und kleine Küchlein darin ausbacken.

### **Für die Dip-Basis:**

250 g griechischer Joghurt (10% Fett)  
½ TL Senf  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Joghurt mit Salz, Pfeffer und Senf vermischen und dann in drei Portionen aufteilen.

### **Für Topping 1:**

6 kleine Tiefsee-Shrimps  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
1 Bund Dill  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone waschen, trocken tupfen und 1 TL der Schale abreiben. Dill abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Dill und Zitronenabrieb mit einer Joghurt-Portion vermengen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Shrimps waschen, trocken tupfen und in Öl kurz anbraten, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Dill-Zitronen-Dip auf ein Kartoffelplätzchen legen.

### **Für Topping 2:**

1 kleines Schweinefilet (küchenfertig), à  
50 g  
1 Apfel  
1 TL Meerrettich  
1 EL neutrales Öl, zum Anbraten  
1 EL Butter, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel waschen, entkernen und reiben. Meerrettich und 3 TL geriebenen Apfel mit der zweiten Joghurt-Portion vermengen.

Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in Butter und Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Apfel-Meerrettich-Dip auf ein weiteres Kartoffelplätzchen legen.

**Für Topping 3:** Mango halbieren, Fruchtfleisch entnehmen und in kleine Würfel schneiden. Banane schälen, klein schneiden und  $\frac{1}{4}$  der Banane zusammen mit Curry und 1 EL Mango-Stücken pürieren.

1 Hühnerfilet (küchenfertig), à 50 g  
1 reife Mango  
1 Banane  
1 TL Currypulver  
1 EL neutrales Öl, zum Anbraten  
1 EL Butter, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hühnerfilet waschen, trocken tupfen, in Öl und Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. zusammen mit dem Mango-Dip auf ein drittes Kartoffelplätzchen legen.

**Für die Garnitur:** Beide Paprikas waschen, von Kernen und Scheidewänden entfernen und in kleine Würfelchen schneiden. Über die Kartoffelplätzchen streuen.

1 grüne Paprika  
1 rote Paprika

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.