

Rezept

Süßkartoffelstampf mit Radicchio

Ein Rezept von Süßkartoffelstampf mit Radicchio, am 01.10.2023

Zutaten

Für den Süßkartoffelstampf:

2	mittelgroße Süßkartoffeln	Meersalz
½ Handvoll	Petersilienblätter	2 EL Butter
½ TL	edelsüßes Paprikapulver	Pfeffer

Für den Radicchio:

1 Kopf	Radicchio	2 EL Olivenöl
1 TL	Butter	Meersalz
2 EL	Aceto balsamico	

Für die Haselnussbutter:

2 Handvoll	Haselnusskerne	3 EL Butter
	Meersalz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für den Stampf die Süßkartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die Würfel in einem Topf mit Wasser bedecken, 1 TL Salz zufügen und zugedeckt in ca. 10 Min. weich garen.
2. Inzwischen Petersilie waschen, trocken tupfen und hacken. 1 TL davon für die Deko beiseitelegen. Die Süßkartoffeln abgießen, die Butter zugeben und alles grob zerdrücken. Den Stampf mit Paprikapulver und Pfeffer abschmecken und die Petersilie unterheben. Warm halten.
3. Für den Radicchio den Kopf putzen, waschen und trocken tupfen. Den Radicchio dann längs halbieren und die Hälften nochmals dritteln. Dabei den Strunk belassen, damit die Drittel nicht zerfallen.
4. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und den Radicchio darin von beiden Seiten ca. 5 Min. vorsichtig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Essig ablöschen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. garen, bis das Innere weicher ist.
5. Für die Haselnussbutter die Nüsse in einer Pfanne rösten, bis sie duften. Herausnehmen und grob hacken. Die Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, die gehackten Nüsse hineingeben, etwas salzen und leicht rösten. Dabei darauf achten, dass die Butter nicht verbrennt. Die Haselnussbutter vom Herd nehmen.

6. Süßkartoffelstampf und gegarten Radicchio auf vier Tellern anrichten. Mit der Haselnussbutter beträufeln, mit der restlichen Petersilie bestreuen und sofort servieren.