

Maispuffer mit Tomatenchutney und Salat (Michael Söllner, DSW Nürnberg-Erlangen)

Zutaten für 10 Portionen:

- 2 kg Klobsteig
- 500 g Mais (Dose)
- 300 g rote Kidneybohnen (Dose)
- 500 g Zwiebeln
- 200 ml Rapsöl
- 20 g Salz
- 1 g Muskat
- 20 g Knoblauch
- 30 g Mehl, Typ 405
- 100 g Zucker
- 50 ml Essig Balsamico
- 100 g Karotten
- 500 g Paprika, gemischt
- 500 g Tomaten
- 500 g Eisbergsalat
- 500 g Lollo Rosso
- 1 Bund Rucola
- 10 g Chilischote, frisch
- 500 g Tomaten, geschält und gewürfelt (Dose)



Bild: Sascha Walz für Transgourmet

Zubereitung:

Maiskörner auftauen, Zwiebelwürfel anbraten und mit dem Knödelteig und etwas Mehl vermengen, abschmecken und 2 Puffer je 70 g pro Portion formen und ausbraten. Zwiebelwürfel in Knoblauchöl anbraten, anzuckern. Chili, Tomaten und Gewürze unterrühren, leicht abbinden. Abschmecken und lauwarm anrichten. Aus den Paprika und Bohnen einen Salat herstellen und chargenweise Eisbergsalat unterheben. Alle Komponenten zusammen anrichten und servieren.