

## Süßkartoffelpüree mit gebackenen Austernpilzen und grünem Spargel

### Süßkartoffelpüree:

- Süßkartoffeln, schälen und in Würfel schneiden
- Muskatnusspulver
- Currypulver gelb
- Salz, Pfeffer, Zucker

### Zubereitung:

Die Süßkartoffeln in Salzwasser kochen. Pürieren und abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Currypulver abschmecken.



### Gebackene Austernpilze:

- Austernpilze frisch, halbiert
- Wasser
- Tempura-Mehl
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Aus Tempura Mehl und Wasser einen Teig anrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Austern Pilze in den Tempura teig legen und frittieren.

### Grüner Spargel:

- Grüner Spargel
- Öl
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Grünen Spargel in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Garnieren:

Chimi Churri Sauce, Reispapierchips, Radieschen Scheiben und Kresse verwenden. (Alle Komponenten wie auf dem Bild anrichten).