



**Dessert: Sebastian Lege**

## **Süßkartoffelburger mit gefültem Apfel Paddy und gegrillter Ananas-Salsa**

**Zutaten für 4 Personen**

### **Für die Süßkartoffelburger:**

6 Süßkartoffeln  
50 g Kartoffelstärke  
3 Eigelb  
1 Zitrone, Abrieb  
1 Orange, Abrieb  
Zimt  
Zucker  
Kardamom  
Salz, nach Bedarf  
4 EL Mehl  
2 EL Butter

Die Süßkartoffeln schälen und fein reiben. Mit Kartoffelstärke, Eigelb, etwas Abrieb von Orange und Zitrone, Zimt, etwas Zucker, Kardamom, Salz, Butter und Mehl zu einer Masse vermengen. Diese kann ruhig etwas flüssiger sein. Dann die Masse zu Kugeln formen, in die Mitte eines Waffeleisens legen und ausbacken.

### **Für den Apfel Paddy:**

3 Äpfel, säuerlich  
Speisestärke  
8 Schokoladendrops  
2 EL Butter  
2 EL Zucker  
1 Vanillestange  
2 Sternanis

Die Äpfel waschen und ungeschält in 2 cm hohe Scheiben schneiden, dabei das Kerngehäuse herausnehmen. Mit Speisestärke bestäuben – das versiegelt die Oberfläche – und in einer Pfanne mit Sternanis, Zucker, Vanillestange und etwas Butter goldbraun dünsten. Wenn die Scheiben Farbe angenommen haben, mit Schokoladendrops belegen.

### **Für die Ananas-Salsa:**

1 Ananas  
Rohrzucker  
1 Rote Chili, gehackt  
1 Stk. Ingwer, gehackt  
1 EL Minze, gehackt  
1 Zitrone, Saft  
2 EL Macadamia Öl

Die Ananas schälen und auf einem Grill oder in einer Grillpfanne grillen. Anschließend fein schneiden oder hacken, mit Chili, Ingwer, Rohrzucker, Minze, Zitronensaft und Macadamia Öl abschmecken.

Die Mascarpone und das Erdbeermark stellen Mayonnaise und Ketchup dar.

Mascarponecreme und Erdbeermark (als Mayo / Ketchup)

Auf eine Süßkartoffelwaffel etwas Ananas-Salsa geben, einen Apfel Paddy darauflegen und nach Geschmack mit etwas Mascarpone und Erdbeermark betupfen. Zum Schluss eine Waffel als Deckel oben auflegen.