

Gefüllte Süßkartoffel mit Damwildhack

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- » 1 kg Fleisch aus der Schulter, noch leicht gefroren
- » 4 Süßkartoffeln
- » 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- » 2 EL neutrales Öl
- » 2 EL Olivenöl
- » 2 TL Kurkuma
- » 1 TL Kreuzkümmel
- » 1–3 TL Chiliflocken
- » Salz
- » 1 Bund Koriander
- » 500 g Joghurt
- » 5 EL Tahin
- » 4 TL Sesam
- » 4 EL Olivenöl (herb)

Zubereitungszeit: 1 Stunde

1 Die Süßkartoffeln waschen, mit einem Zahnstocher rundherum einige Male einstechen und im Ganzen und mit Schale für 45 Minuten bei 200°C (Ober-/Unterhitze) backen.

2 Währenddessen das noch angefrorene Fleisch durch den Fleischwolf drehen (3-mm-Scheibe) und zusammen mit dem Knoblauch bei mittlerer Hitze in neutralem Öl braten, bis es Farbe nimmt und krümelig zerfällt. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Fleisch mit Olivenöl, Kurkuma, Kreuzkümmel, Chiliflocken und Salz abschmecken, bis es ein klein wenig überwürzt scheint – Süßkartoffel und Joghurt neutralisieren das später auf dem Teller. Abdecken und warm halten.

3 Die Korianderblätter von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden. Joghurt und Tahin mischen und den Koriander unterrühren.

4 Die Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen, sie sollten inzwischen ganz weich und sehr saftig sein. Mit einem scharfen Messer längs einschneiden und die Süßkartoffeln vorsichtig aufklappen. Mit gewürztem Hackfleisch füllen und auf der Joghurtsauce anrichten. Zuletzt mit Sesam bestreuen und mit reichlich herbem Olivenöl beträufeln.

Das für Hack vorgesehene Fleisch verschwindet fast immer als erstes aus meinem Gefrierschrank, egal von welcher Wildart es stammt – und dieses Rezept ist daran nicht ganz unschuldig. Oft fülle ich die Süßkartoffeln mit Reh, aber mit dem Hackfleisch des Damspießers haben sie mir ganz besonders gut geschmeckt.

”

Text und Bild © Fabian Grimm aus „Grimms Wildkochbuch“, Verlag E. Ulmer

