

Rezept

Orangen-Süßkartoffel-Aufstrich mit Sesam und Salbei



Bildunterschrift: Cremiger Stampf aus Orangensaft, Süßkartoffeln und Salbei Fotocredit: canva

Für 4 Portionen:

600 ml HITCHCOCK Imperial
Orange
600 g Süßkartoffeln (ca. 6–7
Stück)
1 EL Tahin
2 EL weißer Sesam
5 Blätter Salbei
Olivenöl zum Marinieren und
Anbraten
Salz zum Abschmecken
½ TL Kurkuma-Pulver

1. Den Orangensaft in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und auf 200 ml reduzieren lassen. Durch das Einkochen wird die Saftkonsistenz kompakter, die feine Süße und Säure der Orange tritt in den Vordergrund und wird verstärkt.
2. In der Zwischenzeit die Süßkartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Anschließend die Würfel auf ein Backblech legen und mit Olivenöl marinieren. Mit Salz abschmecken und bei 180 °C Umluft für ca. 30 Minuten backen.
3. Salbei fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl und dem Sesam goldgelb knusprig anbraten. In einer Schüssel abkühlen lassen.
4. Fertig gebackene Süßkartoffeln mit reduziertem Orangensaft und Tahin vermengen und mit einem Kartoffel-Stampfer oder einem kompakten Schneebesen zu einer leicht stückigen Masse verarbeiten. Mit Salz und Kurkuma abschmecken und den gerösteten Sesam sowie den knusprigen Salbei unterheben.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Tipp:

Schmeckt besonders gut zu auf Buchenholz gegrilltem Lamm, Wild oder Lachs. Wer es lieber vegetarisch mag, kann den Stampf auch als vegetarischen Begleiter zu gegrillter Aubergine oder Zucchini reichen.

Über HITCHCOCK

HITCHCOCK steht seit über einem halben Jahrhundert für Direktsaft in Premiumqualität. Der Erfolg ist das Ergebnis der kontinuierlichen Umsetzung der HITCHCOCK Markenphilosophie, nach der ausschließlich die besten Rohstoffe zur Herstellung verwendet werden dürfen und die daraus hergestellten Produkte streng definierten und kontrollierten Qualitätsmerkmalen genügen müssen. Die sorgfältige Auswahl der Anbaugebiete, lange Reifezeiten sowie die schonende Ernte sind bei HITCHCOCK daher ein selbstverständlicher Teil des Qualitätsprozesses. Diesem hohen Anspruch, der langjährigen Erfahrung und der zuverlässigen Qualität ist es zuzuschreiben, dass Millionen



deutsche Haushalte der Marke HITCHCOCK ihr Vertrauen geschenkt haben und es jeden Tag mit Freude und Genuss erneut tun. Ob Mixdrink, Cocktail oder Gourmetgericht, mit den Direktsäften Zitrone, Limette, Bio-Ingwer und Bio-Kurkuma der HITCHCOCK Spice Collection lassen sich jederzeit vielfältige Leckereien zaubern und verfeinern. Für puren Trinkgenuss sorgt die HITCHCOCK Juice Collection: Imperial Orange, Golden Grapefruit, Royal Pineapple, Ultimate Mango und Deepdark Cranberry sind genau das Richtige für anspruchsvolle Saftkenner auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen.

Und noch mehr Einblicke gibt es hier:

www.hitchcock.de

www.facebook.com/Hitchcock1966

[/www.pinterest.de/hitchcock_official](https://www.pinterest.de/hitchcock_official)

www.instagram.com/hitchcock_1966

[#dasperfekteSaftglas](#)

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Schirin Kunzendorf, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 47,

kunzendorf@kommunikationpur.com oder hitchcock@kommunikationpur.com