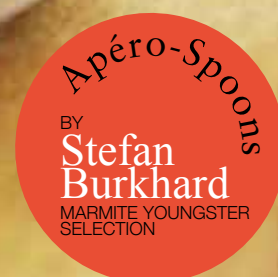


EMPANADAS  
& CO

# Apéro-Spoon

*Rote Bohnen-Empanadas frittiert,  
mit Maispüree, Mais-Chili-Chutney  
und Koriander*



# Apéro-Spoon

*Rote Bohnen-Empanadas frittiert,  
mit Maispüree,  
Mais-Chili-Chutney und  
Koriander*



EMPANADAS  
& CO

## Zutaten:

2 Stück Empanadas  
2 Liter Frittieröl  
50g Babymais  
4g Limette  
2g Zucker  
1g Chili  
2g Olivenöl  
15g Meersalz  
50g Zuckermais,(Konserve)  
20g Zwiebeln  
20g Gemüsefond /-Bouillon  
10g Butter  
Pfeffer schwarz  
1 Bund Koriander frisch  
40g Rapsöl

## Vorbereitung:

Maiscreme: Den Zuckermais erst heiss, dann kalt abspülen. Zwiebeln schälen und in feine streifen schneiden. Butter mit zwiebeln bei mittlerer Hitze weichdünsten, den Dosenmais und Gemüsefond dazugeben, aufkochen pürieren und durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmstellen.

Chili entkernen und in feine Streifen schneiden.

Friteuse vorheizen, Empanadas für 1 Minute vorfrittieren.

Maissalat: Babymais in feine Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser einmal kurz aufkochen, sofort abschütten und in eine schüssel geben. mit Salz, Pfeffer, Limettensaft, Olivenöl und Chillistreifen abschmecken.

Korianderöl: Korianderblätter vom Stiel nehmen und in

kochendem Salzwasser für 1 Sekunde kochen, sofort rausnehmen und im Eiswasser abschrecken.

Die kalten Blätter mit Papier trockentupfen und zusammen mit dem Rapsöl fein pürieren.

## Zubereitung:

Die vorfrittierten Empanadas in der Friteuse für kurze Zeit goldgelb ausbacken und warm stellen. Den Maissalat anrichten, mit der heissen Maiscreme angiessen und die Frittierte Empanadahälfte anlegen. Mit dem Korianderöl beträufeln.

Rezept jeweils für 4 Löffel

