

Smørrebrød mit Süßkartoffelmousse

Gesamtzeit **40 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit 20 Min. Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Süßkartoffelmousse:

- 700 g** Süßkartoffeln, geschält und gewürfelt
- 70 g** Schlagsahne
- 10 g** Butter
- 20 ml** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
- 2 g** schwarzer Pfeffer, gemahlen

Meerrettichsauce:

- 300 g** saure Sahne
- 60 g** Meerrettich, aus dem Glas
- 5 g** Currypulver
- 15 g** Dijonsenf
- 50 ml** Kikkoman Teriyaki Glaze
- 3 g** schwarzer Pfeffer, gemahlen

Sandwich:

- 10** Scheiben Graubrot, geröstet (ca. 65 g pro Scheibe)
- 500 g** eingelegte Heringsfilets
- 20 g** Kapern
- 10** Zweige Dill
- 10** Zitronenspalten

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Süßkartoffeln 20 Minuten in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Abgießen, in einer Schüssel fein zerstampfen und mit Sahne und Butter zu einer glatten Mousse rühren. Mit Kikkoman Sojasauce und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

Schritt 2

In einer Schüssel saure Sahne, Meerrettich, Currypulver, Senf, Kikkoman Teriyaki Glaze und Pfeffer verrühren. Sauce zur Seite stellen.

Schritt 3

Süßkartoffelmousse auf den gerösteten Bratscheiben verteilen. Mit Heringsfilets toppen und Meerrettichsauce sowie Kapern darüber geben. Brote jeweils mit einem Dillzweig und einer Zitronenspalte servieren.