KIKKOMAN

Smørrebrød mit Süsskartoffel-Mousse

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

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Süsskartoffel-Mousse:

700 g	Süsskartoffeln, geschält und gewürfelt
70 g	Schlagrahm
10 g	Butter
20 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 g	schwarzer Pfeffer, gemahlen

Für die Meerrettichsauce:

300 g	Sauerrahm
60 g	Meerrettich (ohne Rahm), aus dem Glas
5 g	Currypulver
15 g	Dijonsenf
50 ml	Kikkoman Teriyaki Glaze
3 g	schwarzer Pfeffer, gemahlen

Für das Sandwich:

10	Scheiben Schwarzbrot, geröstet (ca. 65 g pro Scheibe)
500 g	eingelegte Heringsfilets
20 g	Kapern
10	Zweige Dill, zur Deko
10	Zitronenspalten

ZUBEREITUNG

Schritt 1

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

Schritt 2

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

Schritt 3

Süsskartoffel-Mousse auf den gerösteten Brotscheiben verteilen. Mit Heringsfilets toppen und Meerrettichsauce sowie Kapern darübergeben. Brote jeweils mit einem Dillzweig sowie einer Zitronenspalte servieren.