

Rezepte zur Sendung

Kartoffelvariationen aus dem Ofen

echt gut!
Klink & Nett

vom 22.10.2016

Vincent Klink
Zweierlei gefüllte Kartoffeln

Kartoffeln mit Auberginenmus

Für 4 Personen

4 große Kartoffeln, festkochend
Salz

1 Aubergine

1 TL Zitronensaft

1 Schalotte

1 kleine rote Spitzpaprika

5–6 getrocknete Tomaten in Öl

4 EL Olivenöl

1 Bund Petersilie

Pfeffer

Paprikapulver, rosenscharf



Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 25 Minuten knapp gar kochen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln abkühlen lassen.

Aubergine waschen, trocken reiben und in fingerdicke Scheiben schneiden. In Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Abgießen und etwas trocken tupfen.

Aubergine fein hacken und mit Zitronensaft beträufeln.

Schalotte schälen und fein würfeln. Paprika halbieren, entkernen, abbrausen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Tomaten abtropfen lassen. Öl dabei auffangen.

Tomaten fein schneiden. 1 EL Olivenöl und abgetropftes Tomatenöl erhitzen.

Schalotte darin andünsten.

Auberginen, Tomaten und Paprika zugeben und ca. 2 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Mit übrigem Olivenöl und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen.

Kartoffeln längs halbieren und mit einem Kugelausstecher oder Teelöffel aushöhlen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand stehen lassen.

Ausgehöhlte Kartoffelmasse fein hacken. Mit Petersilienpüree unter das Auberginenmus geben. Die Masse abschmecken, die Kartoffeln damit füllen.

Backofen auf 180 Grad ober- und Unterhitze vorheizen. Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform setzen. Kartoffeln im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun überbacken. Herausnehmen und servieren.

Kartoffeln mit Lammhack

Für 4 Personen

4 große Kartoffeln, festkochend
Salz
200 g Lammhack
3 Zwiebeln
1 TL Butter
1 Ei (Größe M)
1 Scheibe Toastbrot
1 EL Tomatenmark
1 TL scharfer Senf
Paprikapulver, edelsüß
1 TL getrockneter Thymian
1 Bund Petersilie
Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 25 Minuten knapp gar kochen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln abkühlen lassen.

Kartoffeln längs halbieren. Mit einem Kugelausstecher oder einem Teelöffel aushöhlen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand stehen lassen.

Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln. Butter erhitzen. Zwiebeln darin hellbraun braten und etwas abkühlen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilie sehr fein hacken.

Toastbrot in warmem Wasser einweichen, herausnehmen und ausdrücken.

Lammhack mit Ei, Tomatenmark, Senf, Zwiebeln, Toastbrot, Thymian, Petersilie und ausgehöhlter Kartoffelmasse verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen.

Hackmasse in die Kartoffeln füllen. Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform setzen.

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kartoffeln darin auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und servieren. Dazu passt Raukesalat.

Sauerrahm-Chili-Dip

Für 4 Personen

1 rote Chilischote
1 TL Zitronensaft
400 g Sauerrahm
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Chilischote längs halbieren und entkernen.

Chili mit Zitronensaft, Sauerrahm, Salz und Pfeffer verrühren.

Zu den Ofenkartoffeln servieren.

Susanne Nett

**Süßkartoffelecken
mit Ziegenquark
Für 4 Personen**

6 Süßkartoffeln
ca. 60 ml Sonnenblumenöl
Meersalz, Pfeffer
4 Ziegenfrischkäse
500 g Sahnequark (20% Fett)
2–3 EL Sahne
50 ml Milch
Meersalz, Pfeffer
3-4 Stiele Basilikum und Petersilie
3 mittelgroße Zwiebeln
200 g durchwachsener Speck



Zubereitung:

Süßkartoffeln schälen, waschen und in Ecken (wie Potatoe Wedges) schneiden. Kartoffelecken in eine Schüssel geben. Mit Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer mischen.

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein backblech mit Backpapier belegen. Kartoffel darauf verteilen. Kartoffeln auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten goldbraun backen. Zwischendurch wenden. Kartoffeln herausnehmen und evtl. mit Meersalz bestreuen.

Inzwischen für den Dip den Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Quark, Sahne und Milch zugeben und alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Basilikum und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Unter den Dip rühren und erneut abschmecken.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Speck in einer Pfanne knusprig auslassen. Zwiebeln zugeben und alles ca. 3 Minuten goldbraun braten.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Mit Ziegenfrischkäse-Dip und Speck-Zwiebelmischung servieren.

Tipp: besonders aromatisch ist Strauchbasilikum, genannt Königskraut