

Kochen mit Stern | Patata Balona mit Sardellen-Sahne

Zutaten:

- 4 große Kartoffeln
- 500 ml Sahne
- 2 TL Weißwein-Essig
- 4 – 5 Sardellenfilets aus der Dose, in Olivenöl eingelegt
- 2 Prisen Muskatnuss
- 3 Prisen Salz (Fleur de Sel)
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, nicht schälen, und der Länge nach halbieren. Die Schnittflächen der Kartoffeln gut abtrocknen. Kartoffeln in eine Form setzen und bei 240 °C Umluft 40 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Die kalte Sahne in einer kalten Schüssel halb steif schlagen. Sardellenfilets mit dem Messer zerdrücken und unter die Sahne mischen. Das Olivenöl, das an den Sardellen haftet, kommt nicht mit hinein. Essig, Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben und unterrühren. Im Kühlschrank ziehen lassen.

Die gebackenen Kartoffeln mit dem Messer der Länge nach auf der Oberseite aufschlitzen und die Sardellen-Sahne darüber geben. Nach Belieben mit frischen Kräutern, z.B. Liebstöckel, garnieren.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern