

Frisch gekocht
Montag, 19. September 2016



Rezept von Paul Ivic

Überbackene Kartoffel mit Kürbistatar

90 Minuten / aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 große mehlig-e Erdäpfel, Butter, Nussöl, Zitronenthymian, Lorbeerblätter, Kreuzkümmel, 1/2 Chilischote, 180 g Hokkaidokürbis, 1-2 Bio-Limetten (unbehandelte Schale), 1 rote Zwiebel, 2 EL Zucker, 50 ml naturtrüber Apfelsaft, 50 g Kräuterseitlinge, Butter, Apfelbalsam-Essig, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, 4-6 Scheiben Bergkäse, 2 Tassen Gartenkresse, Zitronenmelisse.

Zubereitung

Die Erdäpfel einstechen und mit Butter, Zitronenthymian, Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt einzeln in Alufolie packen. Im Rohr bei 180 °C Umluft in 40 bis 60 Minuten weichgaren. Den Kürbis feinwürfelig schneiden. Von einer Limette die Schale abreiben. Bei beiden Limetten die Fruchtfleis herauslösen und in kleine Würfel schneiden. Den Saft aufheben. Die Kräuterseitlinge putzen und klein schneiden, in etwas Butter und Nussöl sautieren. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und klein geschnittenem Chili würzen und mit Apfelbalsam-Essig ablöschen.

Die Zwiebel fein schneiden, mit Limettensaft, Apfelsaft und Zucker aufkochen. Kürbiswürfel hinzufügen. Limettenschale, Limettenfilets und Zitronenthymian zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 2 bis 4 Minuten kochen, dann ziehen lassen. Vor dem Servieren die Kräuterseitlinge zugeben.

Die Kartoffeln aus der Folie nehmen, einschneiden und auseinanderbrechen, mit Pfeffer würzen. Mit den dünnen Käsescheiben belegen und im Rohr unter 200 °C Oberhitze schmelzen.

Überbackene Kartoffel mit Kürbistatar, Zitronenmelisse und Kresse anrichten.