

Vincent Klink: Zweierlei gefüllte Kartoffeln mit Sauerrahm-Chili-Dip

 happy-mahlzeit.com/2021/08/20/vincent-klink-zweierlei-gefuellte-kartoffeln-mit-sauerrahm-chili-dip

Zutaten für 4 Personen

Kartoffeln mit Auberginenmus:

- 4 große Kartoffeln, festkochend
- 1 Aubergine
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Schalotte
- 1 kleine rote Spitzpaprika
- 5 – 6 getrocknete Tomaten in Öl
- 4 EL Olivenöl
- 1 Bund Petersilie
- Paprikapulver, rosenscharf
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 25 Minuten knapp gar kochen, abgießen, ausdämpfen und abkühlen lassen. Die Aubergine waschen, trocken reiben, in fingerdicke Scheiben schneiden, in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, abgießen, etwas trocken tupfen, 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. Die Schalotte darin andünsten. Auberginen, Tomaten und Paprika zugeben und ca. 2 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

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

Die 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 und die Kartoffeln damit füllen.

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform setzen und im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun überbacken.

Kartoffeln mit Lammhack:

- 4 große Kartoffeln, festkochend
- 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
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 25 Minuten knapp gar kochen, abgießen, ausdämpfen und abkühlen lassen.

Die 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. Die Zwiebeln darin hellbraun braten und etwas abkühlen lassen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und sehr fein hacken.

Toastbrot in warmem Wasser einweichen, herausnehmen und ausdrücken.

Lammhack mit Ei, Tomatenmark, Senf, Zwiebeln, Toastbrot, Thymian, Petersilie und ausgehölter Kartoffelmasse verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen. Die Hackmasse in die Kartoffeln füllen und in eine gefettete Auflaufform setzen.

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen

Für den Sauerrahm-Chili-Dip:

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

Zubereitung:

Chilischote längs halbieren und entkernen. Mit Zitronensaft, Sauerrahm, Salz und Pfeffer verrühren und zu den Ofenkartoffeln servieren.

Rezept: Vincent Klink

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 22. Oktober 2016

Episode: Kartoffel-Variationen aus dem Ofen