



Claudia Pohl

Frühkartoffeln mit gebratenen Champignons, Röstzwiebeln und dreierlei Dip: Kräuter-Crème-fraîche & Mojo rojo & Salsa verde

Zutaten für zwei Personen

Für die Frühkartoffeln:
12 kleine Frühkartoffeln
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Backofen mit Grillfunktion vorheizen.

Kartoffeln waschen und abbürsten und ca. 10 Min. in kochendem Salzwasser garen. Abgießen, auf einem Backblech verteilen und mit etwas Olivenöl beträufeln. In den vorgeheizten Backofen geben und nachgaren lassen. Nur so lange, dass sie noch Biss haben.

Für die gebratenen Champignons:
10 braune Champignons
Olivenöl, zum Braten

Champignons putzen. Köpfe kreuzförmig einritzen und in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten, sodass sie noch bissfest sind.

Für die Röstzwiebeln:
1 große Zwiebel
Mehl, zum Bestäuben
Olivenöl, zum Frittieren

Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Mit Mehl bestäuben. Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen und Zwiebelringe darin goldbraun ausbacken.

Für den Kräuter-Dip:
200 g Crème fraîche
100 g Magerquark
1 Schalotte
1 Zitrone
2 EL Kapern
5 Zweige Estragon
10 Blätter Gartenkresse
5 Zweige krause Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Crème fraîche und Magerquark miteinander vermengen. Schalotte abziehen und fein hacken. Estragon, Gartenkresse und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob schneiden. In einen Multizerkleinerer geben und mixen. Zitronen waschen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Andere Hälfte für Salsa verde benutzen. Kräuter unter das Crème fraîche- Quark Gemisch mischen. Mit Zitronensaft, -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mojo rosso:
1 rote Paprikaschote
1 EL Tabasco
3 Knoblauchzehen
3 EL Tomatenmark
2 TL edelsüßes Paprikapulver
2 TL gemahlener Kreuzkümmel
2 EL Rotweinessig
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprikaschote waschen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und im vorgeheizten Backofen mit Grillfunktion grillen bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Unter einem feuchten Tuch abkühlen lassen, dann häuten und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und grob hacken. Paprika, Knoblauch und Tabasco in einen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Tomatenmark, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Rotweinessig und Olivenöl hinzugeben und nochmal aufpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Salsa verde: Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili waschen, längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Minze abbrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen und in einen Multizerkleinerer geben. Knoblauch, Chili, Walnüsse, Kapern, Honig und Olivenöl dazu geben und alles grob mixen. Halbe Zitrone vom Kräuterdip auspressen. Salsa verde mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 1 Bund Minze
- 1 grüne Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Kapern
- 25 g Walnuskerne
- 2 TL Honig
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Meersalzflocken

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.