

Hier und heute



Ofenkartoffel Deluxe mit Sauerampfercreme, Räucherlachs, Kresse und Meerrettich

Knusprige Ofenkartoffeln treffen auf frische Sauerampfercreme mit zartem Räucherlachs, Kresse und feinem Meerrettich. Unser Koch Fabian Timmer zaubert ein köstliches Gericht mit Frischekick.

Das Rezept

von Fabian Timmer für vier Personen

Zutaten für die Ofenkartoffeln

- 4 große mehligkochende Kartoffeln, je ca. 300–350 g
- 2 EL Olivenöl
- grobes Meersalz

Zutaten für die Sauerampfercreme

- 200 g Frischkäse
- 100 g Crème fraîche oder Schmand
- 1 kleine Schalotte, sehr fein gewürfelt
- 1 gute Handvoll Sauerampfer, fein geschnitten
- 1–2 TL Zitronensaft
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für das Topping

- 400 g Räucherlachs, in feine Streifen oder Scheiben geschnitten
- 1 Beet Kresse
- 3–4 EL eingelegte Senfkörner
- frischer Meerrettich, fein gerieben

Zubereitung

Kartoffeln backen

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln gründlich waschen, trockenreiben und rundherum mit Olivenöl einreiben. Mit etwas grobem Meersalz bestreuen, auf ein Blech setzen und je nach Größe ca. 60–75 Minuten backen, bis sie weich sind.

Sauerampfercreme herstellen

Frischkäse mit Crème fraîche glattrühren. Schalotte, fein geschnittenen Sauerampfer und Zitronensaft unterheben. Mit Salz und reichlich schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Creme sollte frisch, cremig und leicht säuerlich schmecken.

Kartoffeln füllen

Die gegarten Kartoffeln längs einschneiden und leicht aufdrücken. Das Innere mit einer Gabel etwas auflockern. Anschließend die warmen Kartoffeln großzügig mit der Sauerampfercreme füllen.

Anrichten

Auf jede Kartoffel 100 g Räucherlachs geben. Mit Kresse, eingelegten Senfkörnern und frisch geriebenem Meerrettich toppen. Sofort servieren.

Tipps für die Zubereitung

Hier und heute



Die richtige Kartoffel wählen: Mehligkochende große Kartoffeln sind ideal, weil das Innere besonders fluffig wird und sich gut mit der Creme verbindet.

Kartoffeln nicht in Alufolie garen: Ohne Folie wird die Schale aromatischer und leicht knusprig. Das sorgt für mehr Aroma und eine bessere Textur.

Sauerampfer erst zum Schluss unterrühren: So bleibt die frische, leicht zitronige Note erhalten und die Creme wird nicht stumpf oder grau.

Meerrettich erst direkt vor dem Servieren reiben: Frisch geriebener Meerrettich ist deutlich aromatischer und gibt dem Gericht den entscheidenden, feinen Schärfekick.