

Kartoffeln Rezepte

Kartoffeln Mit Kräuterfüllung

Anzahl: 6 Pers.

Gattung: Beilagen, Gemüse

6	Sehr große, gleichmäßig - geformte, mehlig kochende Kartoffeln (jede etwa 250 g)	150 ml	Crème fraîche Salz, Pfeffer Etwas Frischgeriebene Muskatnuss
2	Feingehackte - Frühlingszwiebeln	1	Bund Petersilie, fein gehackt
2	Essl. Butter	1	Bund Schnittlauch, in kleine - Röllchen geschnitten

Veroniques gefüllte Pommes de terre rufen geradezu nach Winterkartoffeln mit etwas dickerer Schale, die man aushöhlen kann. Nehmen Sie eine späte mehlig kochende Sorte. Variieren Sie das Grundrezept. Lassen Sie die Kräuter weg und werden Sie kreativ: mit Knoblauch, grünem Pfeffer, grob gehacktem Krabbenfleisch, behutsam angeschwitzten Currypulver.

Die Kartoffeln in Salzwasser 35-40 Min. weich kochen. Sie dürfen keinen Widerstand mehr bieten, wenn man sie mit einem Messer ansticht. Wasser abgießen. Kartoffeln 5 Min. stehen lassen. Inzwischen Frühlingszwiebeln in der Butter glasig werden lassen. Creme fraiche hinzugeben, aufkochen, mit wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die heißen Kartoffeln flach hinlegen. Das obere Drittel glatt abschneiden. Kartoffelfleisch abkratzen. Die unteren zwei Drittel mit einem Grapefruit-Löffel vorsichtig aushöhlen, d.h. nicht bis ganz auf die Schale. Kartoffeln beiseite stellen, das Innere durchdrücken. Die heiße Creme fraiche, Petersilie und Schnittlauch unter die durchgedrückten Kartoffeln ziehen, abschmecken. mit dem Spritzbeutel in die Kartoffelhüllen füllen, die man gegebenenfalls im Ofen bei 180° C (Umluft 170° C) noch einmal kurz erwärmt. Tipp: Backen Sie die Kartoffeln in Alufolie verpackt im Backofen, evtl. zusammen mit einem Kuchen. Oder nehmen Sie einen Diable, den französischen Kartoffeltopf aus unglasierter Keramik. Durch das Garen in trockener Hitze wird die Schale fest, der Kartoffelgeschmack intensiviert. Schnittlauch kann mit einer scharfen Küchenschere in Röllchen geschnitten werden. Zum Zerkleinern von Kräutern keine der so beliebten Kräutermühlen verwenden. Sie zerreißen die Kräuter, der würzige Saft tritt aus. Beim Hacken dagegen bleibt das volle Kräuteraroma erhalten.