

Gefüllte Kartoffeln

Für 2 Personen

6 mittelgroße Kartoffeln	Salz	200 g Gorgonzola
3 EL Mehl	1 Ei	4 EL Semmelbrösel
5 EL Sonnenblumenöl	1/2 Frisée Salat	1/2 Radicchio Salat
1 Schalotte	2 EL Essig	Pfeffer
1/2 Bund Petersilie		

Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser kochen, schälen, längs halbieren und mit einem Kaffeelöffel oder einem Parisienne-Austecker gleichmäßig aushöhlen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180, Grad Gas Stufe 3) vorheizen. Die Kartoffelhälften mit Gorgonzola füllen, zwei Hälften aufeinander legen und zusammendrücken. In Mehl wenden, durch das verschlagene Ei ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. In ca. 3 EL Öl ausbacken bis die Kartoffeln goldgelb geworden sind. Die Salate waschen und grob schneiden. Die Schalotte schälen und würfeln. Aus 2 EL Öl, Essig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Die Salate mit der Schalotte und den gehackten Kartoffelresten mischen, gehackte Petersilie unterheben. Den Salat nestförmig anrichten und die gebackenen Kartoffeln wie Eier hineinlegen.

Otto Koch Freitag, 04. September 2009