

Gebackene Gewürzgurken und Kräuter-Kartoffeln

Für 4 Personen:

Für Kartoffeln, Kräutercreme:	800 g Kartoffeln (festk.)	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin	10 Pimentkörner	Salz, Pfeffer
3 Stängel Dill	0,5 Bund Schnittlauch	3 Stängel glatte Petersilie
150 g Joghurt, natur	2 EL Zitronensaft	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 ml Pflanzenöl	1 TL Zucker
50 ml heller Balsamico-Essig	1 EL Senf	150 ml Gemüsebrühe
1 EL eingel. Kapern		
Für die Gurken:	1 L Pflanzenöl	3 EL Speisestärke
6 EL Semmelbrösel	1 Ei	4 Gewürzgurken
Außerdem:	Olivenöl	1 Bio-Zitrone

Die Kartoffeln gründlich waschen, mit Wasser bedeckt in einen Topf geben.

Lorbeer, Rosmarin, Pimentkörner und etwas Salz zufügen und aufkochen. Kartoffeln zugedeckt ca. 25 Minuten weich garen. Kartoffeln dann abgießen und etwas abkühlen lassen.

Für die Kräutercreme Dill, Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und vom Dill und Petersilie die Blättchen abzupfen. Schnittlauch grob schneiden.

Etwa 2/3 der Kräuter, Joghurt und Zitronensaft in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab mixen.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Mischung nach Belieben durch ein feines Sieb passieren. Die leicht abgekühlten Kartoffeln schälen, in etwa 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Für den Fond Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten.

Zucker, Balsamico-Essig, Senf und Brühe dazugeben, verrühren und kurz aufkochen.

Den heißen Fond über die Kartoffeln gießen.

Kapern und restliche Kräuter hacken und unter die Kartoffeln mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen.

Für die Gurken das Öl in einer Fritteuse oder einem hohen schmalen Topf auf ca. 180 Grad erhitzen.

Tipp: Als Test, ob das Öl die richtige Temperatur erreicht hat, den Griff eines hölzernen Rührlöffels in das Öl halten.

Sobald sich am Löffelstiel kleine Bläschen bilden und aufsteigen, ist das Öl ausreichend erhitzt. Stärke und Semmelbrösel jeweils in einen tiefen Teller geben. Das Ei auf einem weiteren Teller leicht verquirlen. Gurken der Länge nach halbieren.

Gurkenstücke nacheinander zunächst im Stärkemehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und zuletzt mit den Semmelbröseln umhüllen.

Gurken portionsweise vorsichtig ins heiße Öl geben und 23 Minuten goldbraun frittieren.

Gurkenstücke auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Zum Anrichten die Kräuterkartoffeln nochmals abschmecken und ggf. nachwürzen.

Kartoffeln in die Mitte von 4 Tellern geben. Kräutercreme darum herum träufeln. Gurken in Stücke schneiden und anlegen. Alles mit etwas Olivenöl beträufeln und nach Belieben Zitronenspalten dazu servieren.

Extra-Tipp: Alternativen sind Kerbel, Zitronenmelisse oder/oder Estragon für die Kräutercreme.

Stephan Hentschel am 20. Februar 2023