Mediterrane Bratkartoffeln mit Salsiccia

Für 2 Personen

400g festk. Kartoffeln	200g Salsiccia, ital. rohe Bratwurst	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	40g schwarze Oliven	1/2 TL Fenchelsamen
1 TL Thymianblättchen	1 TL Rosmarinnadeln	4 EL Olivenöl
1-2 EL extra natives Olivenöl	grobes Meersalz	Pfeffer

Am Vortag die Karotteln gründlich waschen und in einen Topf geben. So viel Wasser angießen, dass die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Etwa 1 EL grobes Meersalz und die Fenchelsamen hinzufügen und die Kartoffeln je nach Größe ca. 20 Minuten garen, abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen.
Am nächsten Tag die Kartoffeln pellen und in 1cm dicke Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin nebeneinander hineinlegen und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten.
Die Schalotten in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die Kräuter grob schneiden und die Oliven halbieren. Die Bratkartoffeln in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Pfanne mit Küchenpapier austupfen. Die Kartoffeln wieder in die Pfanne geben und das extra native Olivenöl hinzufügen.
Die Salsiccia in kleinen Portionen aus der Pelle direkt zu den Kartoffeln in die Pfanne drücken und unter Schwenken kurz anbraten. Schalotten und Knoblauch dazugeben und 2 - 3 Minuten anbraten. Oliven und Kräuter unterheben. Die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Cornelia Poletto am 02. Februar 2020