

Gebackene Frühkartoffelscheiben mit Fenchel-Tomaten-Salat & gebackenem Camembert

26/22

Liebe Köch*innen,

um die Frühkartoffel, die wir nicht wie andere Speisekartoffeln das ganze Jahr verfügbar haben zu feiern, haben wir uns ein leckeres Rezept für euch überlegt. Nach dem Vorkeimen in einer wärmeren Umgebung werden unsere Frühkartoffeln vorsichtig auf's Feld gebracht. Im kurzen Kulturzeitraum von ca. 90 - 100 Tagen wird keine feste Schale gebildet, sodass später kein Schälen nötig ist. Ebenso unkompliziert ist die Zubereitung des rohen Fenchelsalates (es gab viel Skepsis – diese wurde beim Probieren beseitigt), wie auch die des gebackenen Camemberts in diesem Rezept – also nichts wie los.



Sonnige Grüße,

Tina Richter

Zutaten:

- 800 g Kartoffeln, in 2-3 mm Scheiben
- 2 Fenchelknollen, in feinen Scheiben
Fenchelgrün fein gehackt
- 5 große Tomaten, grob gewürfelt
- 2 Hausen Hof Camembert
- 50 g Mandelblättchen
- Bratöl
- Salsa
- 2 Nektarinen, fein gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 3 EL Balsamico Essig
- 2 EL Fruchtaufstrich Mango-Bitterorange
- 3 EL Olivenöl
- Salz

Zuerst den Salat vorbereiten, damit er durchziehen kann – gerne auch am Abend zuvor. Für das Dressing die Nektarinen- u. Zwiebelwürfel mit dem Balsamico, dem Fruchtaufstrich, dem Olivenöl u. 1 TL Salz mischen. Die Tomatenwürfel mit den Fenchelscheiben vermischen, mit dem Großteil der Nektarinen-Balsamico-Salsa marinieren, mit Salz abschmecken. Einen Teil der Salsa für den Camembert aufheben. Wer wenig Zeit hat, massiert das Salz zuerst in den geschnittenen Fenchel ein, so wird dieser schneller weich, ähnlich, wie man es mit Weißkohl beim Krautsalat macht.

Die Kartoffelscheiben mit 2 EL Bratöl vermischen u. mit 1 EL Salz würzen. Die Kartoffeln auf einem Blech mit Backpapier so ausbreiten, dass die Scheiben zwar überall leicht überlappen, aber nicht komplett aufeinanderliegen (evtl. braucht ihr 2 Bleche, backt diese am besten nacheinander, damit die Kartoffeln schön knusprig werden). Im vorgeheizten Backofen bei 230°C (Umluft) für ca. 15 Min. auf oberster Schiene backen, bis sie goldbraun u. gar sind. In der Zwischenzeit die Mandelblättchen in einer Pfanne anrösten.

Den Camembert in eine kleine, eingeölte Auflaufform geben, mit Öl beträufeln u. nach den Kartoffeln bei 180°C (Umluft) ca. 15 Min. backen bis er weich ist. Die Kartoffelscheiben auf einer großen Platte ausbreiten. Den Fenchel-Tomaten Salat darauf anrichten u. in dessen Lücken oder obendrauf den gebackenen Camembert setzen. Die Camemberts mit der restlichen Nektarinen-Salsa dekorieren u. alles mit den gerösteten Mandelhobeln bestreuen.