

Liebe Köch*innen,

um die Frühkartoffel, die wir nicht wie andere Speisekartoffeln das ganze Jahr verfügbar haben, zu feiern, haben wir ein leckeres Rezept für euch. Es ist unkompliziert in der Zubereitung - also nichts wie los.

Wir wünschen guten Appetit!



Zutaten

- 800 g Kartoffeln, in 2-3 mm Scheiben
- 2 Fenchelknollen, in feinen Scheiben, Fenchelgrün fein gehackt
- 5 große Tomaten, grob gewürfelt
- 2 Camembert
- 50 g Mandelblättchen
- Bratöl

Für die Salsa:

- 2 Nektarinen, fein gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 3 EL Balsamico Essig
- 2 EL Blutorange marmelade
- 3 EL Olivenöl
- Salz

Zubereitung

Zuerst den Salat vorbereiten, damit er durchziehen kann – gerne auch am Abend zuvor. Für das Dressing die Nektarinen- und Zwiebelwürfel mit dem Balsamico, der Blutorange marmelade, dem Olivenöl und 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 und gar sind. In der Zwischenzeit die Mandelblättchen in einer Pfanne anrösten.

Den Camembert in eine kleine, eingeölte Auflaufform geben, mit Öl beträufeln und 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 und in dessen Lücken oder obendrauf den gebackenen Camembert setzen. Die Camemberts mit der restlichen Nektarinen-Salsa dekorieren und alles mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen.