



HAUPTGANG

BAKED POTATOES MIT SAUCEN



★★★★★ (100)

CA. 1 H
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Kartoffel

800 g festkochende Kartoffeln

Grundsauce

250 g Blanc Battu

5 EL saurer Halbrahm

3 EL Mayonnaise

etwas Salz & grüner Pfeffer

Sauerrahm-Sauce

1/3 Portion Grundsauce

1 hart gekochtes Ei

1 Essiggurke

1 Bund Schnittlauch, Kerbel oder Petersilie

etwas roter Pfeffer

Ketchup-Sauce

1/3 Portion Grundsauce

2 EL Ketchup

2 Tropfen Limettensaft

1 TL Tomatenmark

5 Tropfen Tabasco

1 Msp Paprika oder Chillipulver

1 Chilischote zur Dekoration

Curry-Sauce

ZUBEREITUNG

- 1 Kartoffeln in Alufolie einwickeln und im Backofen auf einem Backblech 45 bis 50 Minuten bei 180 °C backen.
- 2 Für die Grundsauce: Alle Zutaten zusammenmischen.
- 3 Für die Sauerrahm-Sauce: 1/3 der Masse in eine Schüssel geben, das Ei und die Essiggurke in sehr feine Würfel schneiden und unterheben. Schnittlauch, Kerbel oder Petersilie fein hacken und beimischen.
- 4 Für die Ketchup-Sauce: 1/3 der Masse in eine Schüssel geben und die restlichen Zutaten vermischen und mit der Chilischote dekorieren.
- 5 Für die Curry-Sauce: 1/3 der Masse in eine Schüssel geben, Curry und Kurkumapulver untermischen. Den Apfel schälen, fein reiben und direkt in die Sauce mischen.

1/3 Portion
Grundsauce

1 EL mildes Currypulver

1 Msp Kurkumapulver

½ Apfel