

Ofenkartoffeln mit Gartenkräuter Happen mit Röstzwiebeln und Kerbel

Rezept für 10 Personen

Zutaten:

10 Stck.	Griller Kartoffeln / Ofenkartoffeln
1 Bd.	Dill
1 Bd.	Blattpetersilie
1 Bd.	Kerbel
200 gr.	Röstzwiebeln
100 gr.	Senfsaat
250 ml	Apfelsaft
1,5 kg	Gartenkräuter



Zubereitung:

Die Kartoffeln, wenn nicht bereits vorgegart, entweder in einem Topf mit reichlich Salzwasser langsam garen oder im Backofen bei 180-200°C Umluft.

Für die Variante im Backofen müssen die Kartoffeln gewaschen und dann fest in Alufolie eingewickelt werden.

Die Kräuter zupfen und in Wasser mit ein paar Eiswürfeln waschen, danach ordentlich abtropfen lassen oder vorsichtig schleudern.

Die Senfsaat in einem kleinen Topf mit 250ml Apfelsaft und 250ml Wasser auf kleiner bis mittlerer Stufe garen. Die Senfsaat sollte am Ende weich oder mit ein klein wenig Biss sein, sollte die Flüssigkeit nicht ausreichen, einfach immer mit etwas Wasser auffüllen, bis gewünschter Garpunkt erreicht ist. Wenn Garpunkt erreicht, die Senfsaat durch ein Sieb abgießen und auskühlen lassen.

Die Senfsaat danach mit einer Prise Salz in etwas Apfelsaft einlegen, damit sie saftig bleibt und der Apfelgeschmack besser herauskommt.

Die warme Kartoffel längs aufschneiden, die Fisch Happen hineingeben, die gezupften Kräuter mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und oben draufgeben. Einen Teelöffel Senfsaat an die Seite geben und die Röstzwiebeln rüber streuen.