

Rosmarin-Kartoffeln mit Basilikum-Pesto, Gemüse-Chips

Für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

400 g Drillinge	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

Für das Pesto:

40 g Basilikum	40 g Pinienkerne	1 Zitrone
40 g Parmesan	80 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Gemüsechips:

50 g Zucchini	50 g Süßkartoffel	50 g vorgegarte Rote Bete
1 Möhre	Pflanzenfett	Meersalz

Für die Garnitur:

200 g griech. Joghurt	50 g Feta	1 rote Zwiebel
1 Frühlingszwiebel	50 g Rucola	1 Zweig Minze
1 Zweig Koriander	Meersalz	

Für die Kartoffeln:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln gründlich waschen, trockentupfen und halbieren. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und hacken. Knoblauch abziehen und pressen. Aus Rosmarin, Knoblauch, Olivenöl, Meersalz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Kartoffeln mit der Marinade vermengen und auf einen mit Backpapier belegtes Rost legen. Kartoffeln für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben, dann die Backofentemperatur auf 250 Grad erhöhen und die Kartoffeln weitere 5 Minuten im Ofen bräunen.

Für das Pesto:

Parmesan in einem Multizerkleinerer reiben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Pinienkerne, Basilikum und Olivenöl zum Parmesan geben und aller fein mixen. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Das Pesto mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gemüsechips:

Zucchini und Süßkartoffel gründlich waschen und trockentupfen.

Zucchini, Süßkartoffel, Rote Bete und Möhre in dünne Chips hobeln. Fett in der Fritteuse erhitzen und die Gemüsechips darin knusprig frittieren.

Auf Küchenpapier geben und mit Meersalz würzen.

Für die Garnitur:

Joghurt glattrühren und als eine Art Spiegel gleichmäßig auf dem Teller verteilen. Mit Meersalz bestreuen.

Rucola abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebel ebenfalls in Ringe schneiden und beides als Garnitur verwenden. Minze und Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Über das Gericht geben und am Schluss mit Feta garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Moritz Geschke am 13. Mai 2021