

Gefüllte Kartoffel mit Cranberry-Chutney

Für zwei Personen

100 g Bauchspeck	2 große, mehlig. Kartoffeln	400 g Cranberrys
100 g grüne Oliven	1 Stange Lauch	2 Zwiebeln
2 rote Chilischoten	200 g Ziegenfrischkäse	100 ml Cranberrysaft
20 g Butterschmalz	Salz, weißer Pfeffer	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen lassen. Den Speck fein würfeln. Die Lauchstange putzen, waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Chilis waschen, trocken tupfen, die Kerne entfernen und ebenfalls fein würfeln. Eine Pfanne erhitzen und den Speck darin kross anbraten. Die Oliven zusammen mit dem Lauch zugeben mitbraten. Jeweils die Hälfte der Zwiebeln und der Chili mit in die Pfanne geben, unterrühren und anbraten lassen. Die Masse mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen, halbieren und alle Hälften leicht aushöhlen. Die Masse aus der Pfanne einfüllen und den Ziegenfrischkäse darüber verteilen. Die gefüllten Kartoffelhälften für circa fünf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Das Butterschmalz in einem Topf zerlassen und die restlichen Zwiebeln darin anschwitzen. Die Cranberrys sowie die restlichen Chilis dazugeben. Mit dem Cranberrysaft ablöschen und reduzieren lassen. Das Chutney abschließend pürieren. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, zusammen mit dem Chutney auf einem Teller anrichten und servieren.

Harald Axel Amelang am 03. September 2013