

Kürbiskern-Kartoffeln

Für 2 Portionen

20 kleine Kartoffeln	100 g Kürbiskerne	2 EL Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3 Zweige Rosmarin	250 g Quark
1 Orange	1 TL Cayenne	2 EL Rapsöl
2 EL Kürbiskernöl	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser bei schwacher Hitze gar köcheln, abgießen, pellen und auskühlen lassen. Währenddessen den Quark mit Salz, Cayenne, Orangenabrieb und fein geschnittenem Schnittlauch abschmecken, die Orange in Filets schneiden und die Kürbiskerne mit einem Mixer zerkleinern. Die abgekühlten Kartoffeln salzen, kurz mit etwas Rapsöl in einer Pfanne schwenken, Butter zugeben und aufschäumen lassen. Die Rosmarinnadeln hineinzupfen, Kürbiskernbrösel mit in die Pfanne geben, mit Pfeffer würzen, kurz durchschwenken, vom Herd nehmen und in der heißen Pfanne ziehen lassen. Die Kürbiskernkartoffeln mit dem Quark auf Tellern anrichten, Orangenfilets dazwischensetzen, mit Kürbiskernöl umträufeln und ggf. mit Kräutern (z.B. Kerbel) dekorieren.

Alexander Herrmann am 19. März 2014