

Kartoffel-Reine mit gebratenen Chorizo

Für 2 Personen

200 g Chorizo	500 g Kartoffeln fest	6 Schalotten
2 EL Olivenöl	grobes Meersalz	2 Zehen Knoblauch
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	1 Kopfsalat
4 EL Olivenöl	2 EL Weißweinessig	Salz, Pfeffer
2 Zweige Petersilie		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Chorizo in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und längs halbieren. Fünf Schalotten schälen ebenfalls längs halbieren. In einer Pfanne mit feuerfestem Griff etwas Olivenöl verteilen, die Kartoffeln hineingeben und salzen. Die Knoblauchzehen mit Schale andrücken und dazu geben. Im vorgeheizten Ofen backen. Nach 10 Minuten herausnehmen und die Kartoffeln vorsichtig umdrehen. Dann die Chorizo und die Schalotten dazugeben. Rosmarin- und Thymianzweige über den Kartoffeln abstreifen. Nochmals die Reine für etwa 20 Minuten in den Ofen geben. In der Zwischenzeit den Salat waschen, trockenschütteln und in grobe Stücke schneiden. Eine Schalotte schälen und fein hacken. Aus Olivenöl, Weißweinessig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette machen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Salat mit der Vinaigrette und den Kräutern mischen. Kurz bevor die Kartoffeln fertig sind nochmals umdrehen und noch einige Minuten backen bis alles schön goldbraun ist. Den Salat auf kleinen Tellern anrichten. Die Pfanne auf den Tisch stellen.

Otto Koch Freitag, 18. September 2009