

# Gefüllte Ofenkartoffel mit Birne und Lauchzwiebeln

**Für 4 Personen**

## **Lauchzwiebeln:**

1 Lorbeerblatt	1 Sternanis	2 Pimentkörner
2 Wacholderbeeren	5 Pfefferkörner	250 g Lauchzwiebeln
2 EL Butterschmalz	1 TL Zucker	1 TL Honig
20 ml weißer Balsamico	100 ml Weißwein	50 ml weißer Portwein
1 Zweig Thymian		

## **Kartoffeln:**

4 große Kartoffeln mit Schale	4 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl
3 Zweige Zitronenmelisse	2 EL Sauerrahm	1 EL Feigensenf
Salz, weißer Pfeffer	50 g Edelschimmelkäse	8 Speckscheiben

## **Birnen:**

1/2 Stange Zitronengras	1 Zwiebel	5 g Ingwer
2 Birnen	1 EL Olivenöl	10 ml weißer Balsamico
1/2 Zimtstange	Salz	40 g Gelierzucker
150 ml Apfelsaft	20 ml Birnenschnaps	

1. Für die Lauchzwiebeln Lorbeerblatt, Sternanis, Piment, Wacholderbeeren und Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen.
2. Das Weiße der Lauchzwiebeln putzen und waschen.
3. In einem Topf Butterschmalz erhitzen, die vorbereiteten Lauchzwiebeln darin anschwitzen. Zucker und Honig zugeben und goldbraun karamellisieren. Mit Balsamico ablöschen. Weiß- und Portwein sowie 100 ml Wasser angießen. Thymian und die Gewürzmischung zugeben. Zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren.
4. Dann mit Salz abschmecken und alles heiß in Schraubgläser mit Twist-off Deckel abfüllen. Sofort verschließen und über Nacht abkühlen lassen.
5. Den Ofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6. Die Kartoffeln waschen und abbürsten. Thymian abbrausen und trocken schütteln. Jede Kartoffel mit 1 Zweig Thymian und etwas Olivenöl in ein Stück Alufolie einpacken, dann auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten garen. (Den Ofen nach dem Garen noch nicht ausschalten.)
7. Für die Birnen vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen, Zitronengras andrücken. Zwiebel schälen und fein schneiden. Ingwer schälen und fein schneiden. Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden.
8. In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen, Balsamico, Zimtstange, Zitronengras, Ingwer und 1 Prise Salz zugeben. Die Flüssigkeit einkochen lassen.
9. Dann Gelierzucker und Apfelsaft zugeben und aufkochen, die Birnen zugeben und alles sirupartig einkochen. Mit Birnenschnaps abschmecken, Zitronengras und Zimtstange entfernen.
10. Zitronenmelisse abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Sauerrahm mit Feigensenf vermischen. Zitronenmelisse unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Die gegarten Kartoffeln aus der Folie auspacken, jeweils einen Deckel abschneiden und die Kartoffeln mit einem Parisienne-Ausstecher oder einem Löffel etwas aushöhlen.
12. Den Käse in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln jeweils mit etwas Käse, Birnenkompott und ausgehöhlter Kartoffelmasse füllen.
13. Den Kartoffeldeckel aufsetzen, mit Speckscheiben umwickeln und bei Bedarf mit einem Holz-

spieß fixieren.

14. Die gefüllten Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und ca. 8 Minuten im heißen Ofen erwärmen.

15. Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit Feigensenf, restlichen Lauchzwiebeln und Kompott servieren.

Jörg Sackmann am 08. März 2016