



Pernod-Kartoffeln mit Gurken-Rettich-Salat

Gschwellti "de Luxe" wär eine andere Bezeichnung für dieses einfache, aber geschmackvolle Kartoffelrezept. Wenig Pernod reicht aus, um den Kartoffeln einen feinen, aparten Anisgeschmack zu verleihen. Gekocht werden die Kartoffeln eingepackt in Backpapier, am besten serviert man sie auch in diesem Päckchen, dem beim Öffnen ein verführerischer Duft entströmt.

Dazu passt ein Salat, zum Beispiel mit Gurken und Rettich an einer Sauce mit Sauerrahm und viel Dill.

Zuaten (pro Portion)

250g kleine Kartoffeln festkochend
3El Pernod (ca. 3cl)
2El Olivenöl
2 Lorbeerblätter
1 kleine Knoblauchzehe
grobes Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Backpapier
Küchenschnur

Salat:

1 Gartengurke
1 kleiner Rettich
(etwa gleichviel Gurke und Rettich)
1 kleine Zwiebel
6 Zweige frischer Dill
3El Sonnenblumenöl
3El weisser Balsamico
3El Sauerrahm

Zubereitung

Kartoffeln nicht schälen, dafür unter fließendem Wasser mit der Gemüsebürste gründlich abschrubben. Kartoffeln trocken und mit einer Gabel ringsum nur ca. 2-3mm tief, aber dicht einstechen.

Olivenöl und Pernod miteinander vermischen. Lorbeerblätter an den Rändern mit einer Schere ein paar mal einschneiden und zugeben. Knoblauch grob hacken und zugeben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und vermischen. Kartoffeln in die Marinade legen und 30 Minuten ziehen lassen, dabei ein paar mal wenden.

Ofen auf 220° vorheizen.

Backpapier auf einen flachen Teller legen, Kartoffeln mit Sauce auf das Backpapier geben (der leicht erhöhte Tellerand verhindert, dass die Sauce ausläuft). Oberes und unteres Ende des Backpapiers nach oben ziehen und 2-3 mal zusammenfalten. Seitliche Enden des Papiers wie bei einem Bonbon zusammendrehen und mit Küchenschnur zusammenbinden.

Päckchen auf ein Backblech legen und 40 Minuten backen.

Salat:

Gurke schälen und zu dünnen Scheiben in ein Sieb hobeln. Gurkenscheiben von Hand ausdrücken und gut abtropfen lassen.

Sonnenblumenöl, Balsamico und Sauerrahm vermischen. Zwiebel halbieren und zu feinen Streifen schneiden, Dill hacken. Beides zur Sauce geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.

Rettich schälen, zu Scheiben hobeln und zusammen mit der Gurke unter die Sauce mischen. Salat zum schluss mit Salz und Balsamico abschmecken.





