



Bratkartoffeln mit Rucolasauce und Kefen

Frühkartoffeln können je nach Witterung bereits ab Ende Mai oder Mitte Juni bis im August geerntet werden, sie enthalten eher wenig Stärke, sind daher festkochend und eignen sich sehr gut für Bratkartoffeln. Die bitterlich-herbe Rucolasauce bildet einen guten Kontrast zu den zarten, knusprigen Bratkartoffeln. Gedämpfte junge Kefen, nur mit Kräutersalz gewürzt und mit etwas flüssiger Butter beträufelt, sind eine delikate Zugabe zu diesem einfachen, rustikalen Gericht.

Zutaten (pro Portion)

250g	Frühkartoffeln
20g	Zwiebel
1-2	Knoblauchzehen
50g	Rucola
5cl	Gemüsebouillon
20g	Sauerrahm
100g	Kefen
10g	Tafelbutter
	Salz und Pfeffer
	Rapsöl

Zubereitung

Rucola fein hacken, am besten mit einem Wiegenschneider. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Kefen abfädeln. Kartoffeln schälen und halbieren.

Kartoffeln in nicht zu knapp Rapsöl ca. 25 Minuten bräteln lassen. Zu Beginn salzen und nach dem ersten Wenden nachsalzen. Kartoffeln zuerst auf der flachen Schnittseite braten. Kartoffeln zum Wenden nicht einfach rütteln, sondern mit zwei Gabeln gezielt wedeln, damit sich möglichst regelmässige Krüstchen bilden.

Kefen in ein Dampfsieb geben, mit Kräutersalz würzen und ca. 20 Minuten zugedeckt dämpfen. Butter schmelzen.

Zwiebel und Knoblauch in Rapsöl dünsten bis die Zwiebel glasig ist. Rucola zugeben und kurz mitdünsten. Bouillon zugießen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen bis sie fast ganz eingekocht ist. Sauerrahm einrühren und nochmals kurz köcheln lassen.

Bratkartoffeln anrichten und nach Belieben leicht pfeffern. Rucolasauce auf die Kartoffeln geben, die Kefen dazu anrichten und mit flüssiger Butter beträufeln.







