

Kochen

Jens Jakob

Mittwoch, den 12.05.2021

Kartoffel-Speck-Spieße mit Paprika-Dip und grünem Tzatziki

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Kartoffeln:

750 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend,
z. B. Drillinge
1 Lorbeerblatt
etwas Salz
4 Stiele Rosmarin
180 g Speck, durchwachsen, geräuchert
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
etwas Pfeffer aus der Mühle

Für die Dips

500 g Joghurt, ca. 10 % Fett
3 Paprikaschoten, rot (à ca. 200 g)
0,5 Salatgurke
1 Bund Kerbel
2 Stiele Minze (nach Belieben)
1 Knoblauchzehe
6 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
etwas Zitronensaft
etwas Cayennepfeffer
1 TL Tomatenmark
2 TL Honig



Zubereitung:

1. **Mindestens 3 Stunden vorher oder am Vortag:** Kartoffeln gründlich abbrausen und abbürsten. Kartoffeln und Lorbeer knapp mit leicht gesalzenem Wasser in einen Topf geben. Zugedeckt aufkochen und etwa 15 Minuten vorgaren.
2. **Für das Tzatziki** Joghurt in ein feines Sieb geben und evtl. abtropfen lassen (falls zu flüssig)..
3. **Inzwischen Paprika** halbieren und entkernen. Paprikahälften mit den Schalenseiten in einer heißen Pfanne oder auf dem heißen Grill rösten, bis die Haut schwarz zu werden beginnt.
4. Paprikahälften auf einen Teller geben, mit angefeuchtetem Küchenpapier bedeckt etwas abkühlen lassen. Dann Schalen abziehen.
5. **Kartoffeln abgießen**, ggf. kurz in kaltem Wasser abkühlen lassen, abgießen und abtropfen lassen. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und in etwa 3–4 cm lange Stücke teilen.
6. Speck in etwa 1 cm breite Scheiben, dann in 3 cm große Stücke schneiden.
7. Kartoffeln, Speck und Rosmarin im Wechsel auf Grillspieße stecken.
8. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Knoblauch mit etwas Salz bestreuen und mit einer stabilen Messerspitze zu einer feinen Paste zerreiben.
9. Knoblauchpüree, Olivenöl und Zitronensaft verquirlen. Kartoffelspieße mit dem Würzöl bestreichen. An nicht zu heißer Stelle auf einem vorgeheizten Grill oder in einer Grillpfanne unter Wenden rundherum goldbraun rösten.

10. **Währenddessen für das grüne Tzatziki** Gurke waschen, trocken reiben,

nach Belieben entkernen. Gurke grob raspeln und etwas abtropfen lassen. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und grob zerzupfen. Knoblauch abziehen, würfeln. Kräuter, Knoblauch und 3 EL Öl in einem Mixer fein pürieren. Mit abgetropftem Joghurt verrühren. Gurke unter die Creme rühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Cayennepfeffer abschmecken.

11. **Etwa ein Viertel der Paprika** sehr fein würfeln. Übrige Paprika, Tomatenmark, Honig, Rest Öl, Salz und Pfeffer grob pürieren. Paprikawürfel untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

12. Kartoffelspieße mit Salz und Pfeffer würzen und auf Tellern anrichten, die Dips dazu servieren.