

Kochen

Jens Jakob

Mittwoch, den 11.05.2022

Schichtkartoffeln mit Basilikumquark und Spargel-Tomaten-Salat Für 4 Personen

Zutaten

Für die Schichtkartoffeln

800 g Kartoffeln, festkochend
180 g Butter
2 Stiele Thymian
100 g Parmesan oder anderer Hartkäse
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für den Spargel-Tomatensalat

500 g Spargel, weiß oder grün
4 Tomaten
4 EL Olivenöl
0,5 Biozitron, Saft und abgeriebene Schale davon
1 EL Senf
200 ml Gemüsebrühe
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für den Basilikumquark

250 g Quark, 20 % Fett
100 g saure Sahne
0,5 Biozitron, Saft und Schale davon
etwas Salz
etwas Pfeffer
0,5 Bund Basilikum



Zubereitung

1. **Kartoffeln schälen**, abbrausen und in sehr dünne Scheiben hobeln oder schneiden.
2. Butter schmelzen aber nicht bräunen. Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden. Parmesan ebenfalls dünn hobeln
3. Eine Muffinform (12 Mulden) oder kleine Auflaufförmchen jeweils mit etwas Butter einfetten.
4. Kartoffelscheiben, Thymianblättchen und Parmesan abwechselnd in die Förmchen schichten, dabei jeweils mit etwas flüssiger Butter begießen sowie mit Salz und Pfeffer würzen und etwas andrücken. So verfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit Parmesan abschließen.
5. Kartoffeln, abgedeckt auf dem Grill oder im Backofen (180 Grad Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten goldbraun grillen bzw. garen.
6. **Für den Salat** Spargel putzen, die weißen Stangen schälen, von den grünen Stangen nur die holzigen Enden abschneiden. Spargel in ca. 5 cm große Stücke schneiden. Tomaten abbrausen, trockenreiben, vierteln, entkernen (diese auffangen) und in Würfel schneiden.
7. In einer Pfanne die Hälfte Öl erhitzen. Spargel darin ca. 7-8 Minuten bissfest braten.
8. Zitronensaft, Tomatenkerne, Senf, Brühe, übriges Öl, Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab mixen.
9. Spargel und Tomaten mit dem Dressing in einer Schale mischen und bis zum Servieren marinieren.
10. **Für den Dip** Quark, saure Sahne, Zitronensaft und -schale, Salz und Pfeffer verrühren. Basilikumblättchen abzupfen und fein schneiden. Mit dem Quark mischen und erneut abschmecken.
11. Schichtkartoffeln vom Grill oder aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und auf Teller stürzen. Salat und Quark erneut abschmecken und mit den Kartoffeln anrichten.