

Hier und heute



Ofen-Süßkartoffel mit Kräuter-Dip und Speck

Spitzenkoch Alexander Wulf macht klassische Ofenkartoffeln mal anders: mit Süßkartoffeln, Kräutercreme und Speck.

Das Rezept

von Alexander Wulf für vier Personen

Die Zutaten

- 4 große Süßkartoffeln
- Salz und Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, klein geschnitten
- 1 Chili, klein geschnitten
- Saft und Abrieb einer Limette
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian

Zubereitung

Das Olivenöl mit dem Chili und dem Knoblauch kurz anbraten, dann etwas abkühlen lassen. Die Kartoffeln mit einem spitzen Gegenstand, z. B. einer Messerspitze, oben einpiksen. Kartoffeln auf ein Stück Backpapier legen, Rosmarin und Thymian dazugeben. Das marinierte Öl über die Kartoffeln geben. Limettensaft und Abrieb ebenfalls über die Kartoffel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Backpapier mit einer Backkordel zubinden und die Kartoffeln je nach Größe für 35 bis 45 Minuten bei 160 Grad Umluft backen.

In der Zwischenzeit Quark herstellen:

Zutaten für den Quark

- 200 g Quark, nach eigener Wahl
- Salz und Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe, klein geschnitten
- 1 Bund Dill, klein geschnitten
- 1 Bund Schnittlauch, klein geschnitten
- 2 EL Estragon, klein geschnitten
- Saft von einer Zitrone
- Je 1 Msp. Paprikapulver, scharf und geräuchert
- optional: Granatapfelkerne und 1 EL Granatapfelsirup
- optional: 8 Scheiben Frühstücksbacon

Zubereitung

Alle Quarkzutaten miteinander vermengen. Quark optional mit Granatapfelkernen und dem Granatapfelsirup würzen und zu den Süßkartoffeln servieren.

Frühstücksbacon kleinschneiden und sehr kross in einer Pfanne ausbacken. Alternativ kann der Speck auch im Ganzen bei 180 Grad im Backofen ausgebacken werden. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Den Speck als Topping über die Ofen-Süßkartoffel geben.

Tipp: Wer die Kartoffel mit Grill-Aroma mag, kann die Kartoffel kurz mit dem Crème Brûlée-Brenner abflämmen.