

Bunte Röstkartoffel-Pfanne mit Kresse und Meerrettichcreme

Von Benjamin Hyttrek, Stehbach

Für 3 Personen

Zutaten:

Für die Röstkartoffeln:

600 g Bunte Kartoffeln und Drillinge
Fleur de Sel
bunter Pfeffer, gemörsert
Öl zum Braten

Für die Meerrettich-Creme:

200 g Schmand
100 g Joghurt mit 10% Fett oder Creme Fraiche
frischer Meerrettich nach Geschmack
Salz
Zitrone und eventuell Zucker

Zum Ausgarnieren: Schnittlauch

Zubereitung:

Bunte Kartoffeln ordentlich waschen. Dann dämpfen oder kochen, bis sie gar sind. Wenn die Kartoffeln abgekühlt sind, halbieren oder in gleich große Stücke schneiden.

Jetzt in einer Pfanne reichlich Öl erhitzen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze langsam schön knusprig braten und nur wenig bewegen.

In der Zeit des Bratens die Meerrettichcreme vorbereiten. Dafür den Meerrettich schälen und mit einer feinen Reibe in eine Schüssel reiben. Zitronensaft einer halben Zitrone auf den Meerrettich geben und Schmand mit Joghurt und Salz dazumischen und verrühren. Eventuell noch mit etwas Zucker nachschmecken.

Jetzt die Röstkartoffeln mit Fleur de Sel und gemörsertem Pfeffer abschmecken und auf einem Teller anrichten.

Die Meerrettichcreme in eine Schüssel geben und mit Schnittlauch ausgarnieren.