

Rezept

Gefülltes Ofenkartoffeln-Zweierlei

Zutaten für 2 Personen:

2 festkochende Kartoffeln (je ca. 150 g)
Öl nach Belieben
Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Kräuter-Käsefüllung

100 g Quark (40% Fett)
100 g Ziegenfrischkäse
je 50 g Joghurt und Schmand
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote
Kräuter der Saison (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Rosmarin)
Saft und fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Pork- & Honey-Füllung

200 g Schweinenacken oder -Filet
2 EL Butter
1 1/2 EL Honig Salz, Pfeffer
je 50 ml Milch und Sahne
200 g Cheddar Käse
Salz, Pfeffer, Zucker
200 g Weißkohl
2 Jalapeños
2 EL Rapsöl
2 EL Aceto balsamico bianco (weißer Balsamico)
1 Vanilleschote

Zubereitung:

Backofen auf 200° C Umluft vorheizen. Kartoffeln waschen, trocken tupfen. Rundum mit Öl bestreichen, mit Pfeffer, Salz und Zucker würzen. Im vorgeheizten Backofen in 45 Minuten garen. Kartoffeln in Alufolie einschlagen, längs leicht einschneiden und etwas auseinanderdrücken.

Inzwischen Ziegenkäse mit Quark, Joghurt und Schmand glattrühren. Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln. Chili putzen und fein hacken. Kräuterblättchen abzupfen, ebenfalls fein hacken. Alle vorbereiteten Zutaten unter die Käse-Quark-Mischung rühren. Limettensaft und -Abrieb unterrühren. Quark mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Schweinenacken oder -Filet von Fett und Sehnen befreien. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch herausheben, in feine

Scheiben oder Stücke schneiden, zurück in Pfanne geben, mit 1 EL Honig beträufeln und anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer weiteren Pfanne übrige Butter (1 EL) erhitzen und bräunen lassen, mit Milch und Sahne ablöschen. Käse unterrühren und schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Weißkohl waschen, putzen, in feine Streifen hobeln oder schneiden. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausschaben. Jalapeños waschen putzen und in feine Ringe schneiden. Kohl mit dem übrigen Honig (1/2 EL), Öl, Essig und Vanillemark verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Jalapeños unterheben. Ofenkartoffeln wahlweise mit Kräuterkäse oder dem Fleisch mit Weißkohl und Käsesauce gefüllt servieren.