

Raclette-Kartoffeln mit Gurken-Relish und Herbstsalat



Zutaten (für 4 Personen)

Für die Raclette-Kartoffeln:

4 große Backkartoffeln, 50 g Schmand
Salz, Muskatnuss frisch gerieben
250 g Raclette-Käse
8 Scheiben Frühstücksspeck

Für das Gurkenrelish:

1 kleine weiße Zwiebel, Pflanzenöl
180 ml Gewürzgurkensud
1-2 TL Speisestärke
1 TL grober Senf, 1 TL Puderzucker
150 g Gewürzgurken

Für den Herbstsalat:

500 g Hokkaido-Kürbis, Pfeffer aus der Mühle
1 Birne, 100 g Feldsalat, 1/2 Eichblattsalat
1/2 Radicchio, 20 g Kürbiskerne

Für das Dressing:

80 ml Birnensaft
1 EL grober Senf, 1 TL Honig
3 EL Balsamico-Essig, 5 EL Maiskeimöl



Zubereitungszeit
1h 30 Min
1 h Garzeit



Kcal KJ Eiweiss Fett Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser weich garen, der Länge nach halbieren und das Innere herauskratzen. 1/3 des Kartoffelinneren in einer Schüssel mit dem Schmand verrühren, mit Salz und Muskat würzen und auf den Kartoffelhälften verteilen. Raclettekäse in Scheiben darüberlegen.
2. Für das Relish die Zwiebel schälen und fein würfeln. In etwas Öl 2-3 Min. andünsten und mit dem Gurkensud ablöschen. Stärke in 1-2 EL kaltem Wasser anrühren und Gurkensud damit abbinden. Senf und Puderzucker unterrühren und das Relish etwas abkühlen lassen. Gurken in kleine Würfel schneiden, unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Für den Salat den Kürbis entkernen und in 1-1,5 cm dicke Spalten schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, und mit etwas Öl einreiben. Die Birne schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Salat waschen und trocken tupfen. Kürbiskerne kurz in einer Pfanne anrösten. Für das Dressing alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Backofen auf 220 °C vorheizen und die Kartoffelschalen mit den Kürbisspalten auf einem Backblech 20 Min. backen, bis der Käse goldbraun ist. Den Frühstücksspeck in einer Pfanne knusprig braten. Die Salatzutaten mit dem Dressing marinieren und mit den Raclette-Kartoffeln, dem Relish und dem knusprigen Speck servieren.