

Baked Potatoes mit Saucen

4 Portionen

Zutaten

800 g festkochende Kartoffeln

Grundsauce:

250 g blanc battu

5 EL saurer Halbrahm

3 EL Mayonnaise

etwas Salz und gemahlener grüner Pfeffer

Sauerrahm-Sauce:

1/3 Portion Grundsauce

1 hart gekochtes Ei

1 Essiggurke

1 Bund Schnittlauch, Kerbel oder Petersilie

etwas gemahlener roter Pfeffer

Ketchup-Sauce:

1/3 Portion Grundsauce

2 EL Ketchup

2 Tropfen Limettensaft

1 TL Tomatenmark

5 Tropfen Tabasco

1 Msp Paprika- oder Chillipulver

1 Chilischote zur Dekoration

Curry-Sauce:

1/3 Portion Grundsauce

1 EL mildes Currypulver

1 Msp Kurkumapulver

1/2 Apfel

Zubereitung

Kartoffeln in Alufolie einwickeln und im Backofen auf einem Backblech 45-50 Minuten bei 180° C backen.

Für die **Grundsauce** alle Zutaten zusammenmischen.



Baked Potatoes mit Saucen

Für die **Sauerrahm-Sauce** 1/3 der Masse in eine Schüssel geben, das Ei und die Essiggurke in sehr feine Würfel schneiden und unterheben. Schnittlauch, Kerbel oder Petersilie fein hacken und beimischen.

Für die **Ketchup-Sauce** 1/3 der Masse in eine Schüssel geben und die restlichen Zutaten vermischen und mit der Chilischote dekorieren.

Für die **Curry-Sauce** 1/3 der Masse in eine Schüssel geben, Curry- und Kurkumapulver untermischen. Den Apfel schälen, fein reiben und direkt in die Sauce mischen.