



## HAUPTGANG

## BAKED POTATOES MIT SAUCEN



★★★★★ (86)

CA. 1 H  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

## Kartoffel

**800 g** festkochende Kartoffeln

## Grundsauce

**250 g** Blanc Battu

**5 EL** saurer Halbrahm

**3 EL** Mayonnaise

**etwas** Salz & grüner Pfeffer

## Sauerrahm-Sauce

**1/3** Portion Grundsauce

**1** hart gekochtes Ei

**1** Essiggurke

**1 Bund** Schnittlauch, Kerbel oder Petersilie

**etwas** 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

## ZUBEREITUNG

- 1 Kartoffeln in Alufolie einwickeln und im Backofen auf einem Backblech 45 bis 50 Minuten bei 180 °C backen.
- 2 Für die Grundsauce: Alle Zutaten zusammenmischen.
- 3 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.
- 4 Für die Ketchup-Sauce: 1/3 der Masse in eine Schüssel geben und die restlichen Zutaten vermischen und mit der Chilischote dekorieren.
- 5 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.

**1/3** Portion  
Grundsauce

**1 EL** mildes Currypulver

**1 Msp** Kurkumapulver

**½** Apfel