HAUPTGANG

RAREBIT-ROASTIES

★★★★☆ (156)

1 H
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Kartoffel

- 1 kg grosse festkochende Kartoffeln
- 3 EL Mehl
- 1 TL Senfpulver
- 100 ml Rapsöl

Zum servieren

- 150 g Crème fraîche
- frische Kräuter

Rarebit Masse

- 50 ml Guiness
- 150 g Cheddarkäse, gerieben
- ½ TL Worcestershire sauce
- 1 TL Dijon Senf
- ½ EL Maizena

Zum servieren

- 1 Frühlingszwiebel, in feinen Ringen
- ½ Bund gemischte Kräuter, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Die ganzen Kartoffeln schäle und in Salzwasser gar, jedoch nicht zu weich kochen. Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln ausdampfen lassen.
2. Den Backofen auf 200° C Umluft vorheizen. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren. Das Mehl mit dem Senfpulver und etwas Salz mischen. Die Kartoffelhälften in eine Schüssel geben und mit dem Mehl vermengen. Das Öl in einen flachen Bräter oder eine beschichtete Ofenform geben. Etwa 5 Minuten im Ofen erhitzen.
3. Die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten in der Form verteilen. Das Öl mit einem Löffel über die Kartoffeln träufeln. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten goldgelb backen und in der Mitte der Backzeit wenden.
4. Unterdessen alle Zutaten für die Rarebit Masse vermengen. Die Kartoffeln wieder mit der Schnittfläche nach oben drehen. Die Rarebitmasse auf den Kartoffeln verteilen und erneut in den Ofen geben bis der Käse geschmolzen ist. Zum Servieren mit Frühlingszwiebel und frischen Kräuter bestreuen.

TIPP

- Guiness kann auch mit einem anderen Starkbier ersetztwerden.
- Cheddar kann mit Raclettekäse ersetzt werden.