

Ofenkartoffeln mit Gemuesesalat

Zutaten: (4 Personen)

4 grosse Kartoffeln, laengs halbiert

Salz

Olivenoel

4 Rote-Bete-Knollen, mittelgross

Hauch Kuemmel

1 Abate Birne, gross

1 Fenchelknolle, mittelgross

Filets und Schale von 1 Orange

Vinaigrette:

0,2 Liter Orangensaft, um die Haelfte eingekocht

2 EL Olivenoel

2 EL Traubenkernoel

2 EL weisser Balsamicoessig

1 walnussrosses Stueck Ingwer, gerieben

1 Knoblauchzehe, gerieben

Hauch Chilischote, sehr fein gehackt

Spitzer Zitrone

Schwarzer Pfeffer

Crema di Balsamicoessig (im Feinkosthandel erhaeltlich)

Zubereitung:

Die Rote Bete mit Schale in Salzwasser mit einem Hauch Kuemmel gar kochen, leicht auskuehlen lassen und in Scheiben schneiden. 4 grosse Kartoffeln laengs halbieren und mit Salz und Olivenoel begiessen. Die Kartoffeln und Gewuerze mit den Haenden gut vermengen, dann auf ein Backblech geben und fuer 30 Min. bei 180 Grad in den Ofen schieben. Den Fenchel in feine Streifen schneiden und 4-5 Min. in einer beschichteten Pfanne leicht garen. Der Fenchel muss noch knackig sein. Wer moechte, verarbeitet ihn roh und hauchduenn geschnitten. Nun noch die Birne in feine Streifen schneiden und die Orange filieren. Alle Zutaten fuer die Vinaigrette gut verruehren. Die Ofenkartoffeln auf einen Teller geben, Rote Bete, Fenchel, Birne und Orangen dazu und alles mit etwas abgezogener Orangenschale wuerzen und mit der Vinaigrette den Salat begiessen. Wer moechte, gibt noch etwas schwarzen Pfeffer und Crema di Balsamico dazu.

Am Besten schmeckt der Salat lauwarm. Dazu einen frischen Riesling aus dem Rheingau oder Champus.

Die Vinaigrette ist grosszuegig bemessen. Den Rest koennen Sie 3-4 Tage im Kuehlschrank lag