

Schwedische Kartoffeln mit Cantadou-Sauce



An den Rändern herrlich knusprig und im Inneren butterweich: Fächerkartoffeln mit sämiger Kräutersauce!

Bei der Zubereitung der Hasselback-Kartoffeln – im schwedischen Original Hasselbackspotatis genannt – werden ungeschälte Kartoffeln fächerartig eingeschnitten, mit Butter oder Öl bestrichen und dann im Ofen gebacken.

Erfunden haben soll sie 1953 der Koch Leif Elisson im Stockholmer Restaurant Hasselbacken, dem die Kartoffeln ihren Namen verdanken. Die schwedischen Hårdöfvel passen wunderbar als Beilage zu Fleisch oder Fisch, oder mit unserer Kräutersauce und einem Salat kann man sie auch gut als Hauptmahlzeit servieren.

Kartoffeln

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- Etwas Olivenöl
- 2 EL gemahlene Mandeln
- 1½ EL Semmelbrösel
- Salz und Pfeffer

Kräutersauce

- 1½ Schachteln (210 g) Cantadou Knoblauch & Kräuter der Provence
- 150 ml Halbrahm
- 1 Handvoll frische Petersilie, fein gehackt
- 1 kleine Handvoll frischer Dill, fein gehackt

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, gründlich trocknen und wie auf dem Foto mehrmals dreivierteltief einschneiden.
2. Eine Backform mit Olivenöl einfetten und die Kartoffeln ebenfalls mit Olivenöl bestreichen (auch innerhalb der Schlitz).
3. Gemahlene Mandeln, Semmelbrösel und 2 TL Olivenöl miteinander vermischen und über den Kartoffeln verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Kartoffeln für circa 50 Minuten (je nach Grösse evtl. auch länger) backen, bis sie innen weich sind.
5. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Sauce miteinander verrühren.
6. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit der Kräutersauce servieren.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde

Fetzer Chardonnay Sundial



Blasses Goldgelb. In der Nase intensiv fruchtige Aromen von Apfel, Birne, Zitrusfrüchten etwas Röstnoten und exotischen Früchten. Am Gaumen voll mit saftiger Säure und elegantem Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#) >