Herbstkartoffeln im Salzteig-Thymianmantel

mit Sauerrahm-Dips

Zutaten (für vier Portionen)
4 große Kartoffeln
300 g Mehl
100 g Salz
200 ml Wasser
1 EL gerebelter Thymian

Für die Eistreiche:
1 Eigelb
3 EL Milch

Für Dips und Dekoration:
2 EL Sauerrahm
250 g Quark
2 EL Schmand
1 EL geschnittenen Basilikum
1 EL Petersilie
1 EL Schnittlauch
je 3 grüne und schwarze Oliven
1 gehackte Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
50 g Salami
50 g Lachspaste
8 küchenfertige Garnelen
1 EL Olivenöl
1 EL Chiliflocken
8 Dillfähnchen
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 50 Minuten)
Kartoffeln säubern, kochen, abschütten, gut ausdämpfen (nicht schälen) und abkühlen lassen. Mehl mit Salz, Wasser und gerebeltem Thymian gut verkneten, bis ein glatter, leicht zäher Teig entsteht. Vom Teig ein Stück abschneiden, zu einer Rundung flach drücken und mit etwas Olivenöl beträufeln. Kartoffel daraufsetzen, mit dem Teig ummanteln, gut zudrücken, mit Eistreiche einpinseln, auf ein Blech mit Backpapier setzen und im vorgeheizten Backofen bei 165 Grad knapp 40 Minuten backen.

Quark mit Sauerrahm und Schmand gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Geschnittenen Basilikum, gehackte Petersilie, Schnittlauchröllchen, Scheiben von grünen und schwarzen Oliven und gehackten Knoblauch zufügen, alles gut verrühren.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, längs halbieren und die Quark-Sauerrahm-Masse darauf anhäufen. Die eine Hälfte mit Salamistreifen bestreuen. Garnelen leicht anbraten und mit der Lachspaste auf die zweite Hälfte setzen. Mit Chiliflocken bestreuen, mit Dillfähnchen garnieren und auf einem flachen Teller anrichten.

Nährwerte pro Portion
748 kcal - 28 g Fett - 31 g Eiweiß - 97 g Kohlenhydrate - 8 BE