

**JOHANN LAFER****REZEPT**

Gegrillte Tallegiokartoffeln auf Tomaten-Aprikosen-Chutney

Rezept für 4 Personen

Tallegiokartoffel:

8 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
Olivenöl

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln garen und noch warm schälen. Anschließend auskühlen lassen, der Länge nach halbieren und vorsichtig aushöhlen. Die Hälften mit etwas Olivenöl einpinseln und auf dem Grill bei direkter Hitze 3 - 5 Minuten grillen.

100 g Tallegio Käse
1 TL Thymianblättchen
1 Stange Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten
Salz, Pfeffer

Den Tallegio würfeln. Frühlingszwiebelringe und Thymianblättchen vorsichtig untermischen, alles mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und in die ausgehöhlten Kartoffelhälften geben. Die Kartoffelhälften wieder auf den Grill legen, den Deckel schließen und den Käse schmelzen lassen.

Tomaten-Aprikosen-Chutney:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe

Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln.

5 getrocknete Aprikosen
5 getrocknete Tomatenfilets
2 EL Pinienkerne

Aprikosen und Tomatenfilets fein würfeln, Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

20 ml Olivenöl
0,5 Chilischote, fein gewürfelt
1 EL Zucker
30 ml Balsamico
100 ml Aprikosensaft
Salz
Pfeffer
Chili aus der Mühle

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch, Chili, Aprikosen und Tomaten darin anschwitzen. Den Zucker eintreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Balsamico und Aprikosensaft ablöschen, mit Salz und Pfeffer sowie Chili würzen und das Chutney 5 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend erkalten lassen.



JOHANN LAFER

REZEPT

2 EL

Schnittlauchröllchen

Die Kartoffelhälften auf dem kalten Chutney anrichten und mit Schnittlauchröllchen garnieren.

© by Johann Lafer