

## Rezept

# Kartoffeln in der Salzkruste

Ein Rezept von Kartoffeln in der Salzkruste, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>8</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln (à a. 150 g)	<b>2 kg</b> Salz
<b>2</b> Eiweiß	<b>1</b> zimmerwarmes Eigelb
<b>1 TL</b> Senf	<b>1 TL</b> Apfel- oder Weißweinessig
Salz	Salz
<b>100-120 ml</b> zimmerwarmes Sonnenblumenöl	<b>150 g</b> Rote Bete (aus dem Glas)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 225° vorheizen. Kartoffeln waschen. Das Salz mit Eiweißen und 150 ml Wasser mischen. Auf einem tiefen Backblech die Hälfte der Salzmasse 2 cm dick auf dem Boden verteilen. Kartoffeln daraufsetzen und übriges Salz so um die Kartoffeln herumformen, dass eine 1-2 cm dicke Schicht entsteht. Die Kartoffeln in der Form im Ofen (Mitte, Umluft 200°) 50 Min. garen, anschließend 5 Min. im offenen ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Mayonnaise Eigelb, Senf, Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer mischen, im Mixer verrühren, dabei erst ein Viertel Öl tropfenweise einlaufen lassen. Wenn die Sauce glatt ist, das restliche Öl im dünnen Strahl unter Rühren langsam einlaufen lassen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Rote Bete abtropfen lassen, pürieren, zur Mayonnaise geben, unterrühren, salzen, pfeffern.
3. Salzkruste vorsichtig mit einem Hammer öffnen. Kartoffeln mit der Rote-Bete-Mayonnaise servieren.