



UNSER TIPP:

Die Kartoffeln in Salzkruste passen hervorragend zu Braten oder Salat und Kräuterdip.

BAMBERGER HÖRNLA G.G.A. *in der Salzkruste*



ZUTATEN:

2 kg Meersalz, grob
4 Eiweiß
6 Zimtblüten
10 Pfefferkörner
2 Nelken
8 Pimentkörner
Bio-Heu mit Qualität aus Bayern, Bio-Logo
500 g Bamberger Hörnla g.g.A., gewaschen

ZUBEREITUNG:

Die Gewürze vorsichtig in einer Pfanne rösten und im Mörser grob zerstoßen.

Für die Kruste das Salz und das Eiweiß mit der Hand gut vermischen und die Gewürze dabei zugeben.

Eine Springform oder Reine mit Backpapier auslegen und die Salzkruste an Boden und Seiten verteilen. Jetzt vorsichtig das Heu mittig darauflegen. Die Kartoffeln in das Heunest betten und mit Heu bedecken. Die restliche Salzkruste darauf verteilen und dicht verschließen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft) 75 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und die Kruste aufschlagen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck