



Elsässer Ofenkartoffel aus dem Airfryer – knusprig, cremig, mit Speck & Crème fraîche

Meine Elsässer Ofenkartoffel aus dem Airfryer vereint eine wunderbar knusprige Kartoffelhaut mit einem cremig-würzigen Topping aus krossem Speck, süßlichen Zwiebeln, feinem Knoblauch und einem Hauch Dijon-Senf sowie Weißwein. Dank der Heißluftfritteuse gelingt dieser Herzens-Klassiker wunderbar stressfrei und blitzschnell im Alltag.

Zutaten

Für die Kartoffeln:

- 2 große mehligkochende oder vorwiegend festkochende Kartoffeln (*Alternativ: mehrere kleine Kartoffeln*)
- 1 EL Olivenöl
- Grobes Meersalz

Für das Elsässer Topping:

- 80–100 g Speckwürfel
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt
- 3 EL Crème fraîche
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 kleiner Spritzer trockener Weißwein (*optional, verleiht das typische Aroma*)
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Etwas frischer Schnittlauch oder Petersilie, fein geschnitten
- *Optional:* 50–60 g geriebener Gruyère oder Raclettekäse (zum Überbacken)

Zubereitung

Schritt 1 Kartoffeln vorbereiten:

Wasche die Kartoffeln gründlich und tupfe sie gut trocken. Sticht sie mit einer Gabel rundherum mehrmals ein – so steigt der Dampf beim Garen ab und die Schale platzt nicht unkontrolliert auf. Reibe die Knollen mit dem Olivenöl ein und bestreue sie großzügig mit grobem Meersalz.



Schritt 2 Im Airfryer garen:

Lege die präparierten Kartoffeln in den Korb deiner Heißluftfritteuse und gare sie bei **190 °C für ca. 35 bis 45 Minuten** (je nach Dicke). Sie sind perfekt durch, wenn du sie leicht eindrücken kannst oder ein Holzspieß ohne Widerstand hineingleitet.

Dreh die Temperatur für die letzten 5 Minuten auf **200 °C** hoch – so wird die Schale unvergleichlich kross!

Schritt 3 Elsässer Topping zubereiten:

Während die Kartoffeln im Airfryer garen, brätst du die Speckwürfel in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett knusprig an. Gib die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazu und schwitze alles glasig an. Lös die Pfanne mit einem kleinen Schuss Weißwein ab und lass ihn ganz kurz einkochen.

Schritt 4 Creme anrühren:

Nimm die Pfanne von der Hitze, rühre Crème fraîche und Dijon-Senf unter und schmecke das Topping mit frisch gemahlenem Pfeffer ab (Salz brauchst du durch den Speck meist keines mehr).

Schritt 5 Aushöhlen & Füllen:

Nimm die heißen Kartoffeln aus dem Airfryer, schneide sie längs ein und drücke die Enden leicht zusammen, sodass sie sich öffnen. Lockere das mehliges Kartoffelinnere mit einer Gabel etwas auf und gib das cremige Elsässer Topping hinein.

Schritt 6 Gratinieren & Anrichten (optional):

Wenn du es richtig käsig magst, streue jetzt etwas geriebenen Gruyère oder Raclettekäse darüber und schiebe die Kartoffeln für weitere **3–5 Minuten bei 200 °C** in den Airfryer, bis der Käse goldbraun schmilzt. Mit frischem Schnittlauch bestreuen und sofort heiß genießen!