



Ofenkartoffel mit Lachs & Eismeershrimps: Knusprig & edel gefüllt

Diese cremige Ofenkartoffel mit zartem Lachs, feinen Eismeershrimps und einem frischen Kräuter-Sauerrahm-Dipp ist in wenigen Minuten vorbereitet und schmeckt einfach fantastisch. Mit meinen einfachen Kartoffel-Hacks wird die Schale knusprig und das Innere butterweich!

Kochutensilien

- Airfryer / Backofen

Zutaten

- 2 große, mehligkochende Kartoffeln (je ca. 250–300 g)
- 2 EL Olivenöl + grobes Meersalz
- 150 g Räucherlachs (oder Stremellachs)
- 120 g Eismeershrimps (verzehrfertig / aufgetaut)
- 200 g Sauerrahm oder Schmand
- 100 g Quark (20% Fett)
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb & etwas Saft)
- 1 Bund frischer Dill & Schnittlauch
- Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1 Kartoffeln vorbereiten:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen, trocken tupfen und mit einer Gabel ringsum ein paar Mal einstechen. Mit Olivenöl einreiben und großzügig mit grobem Meersalz bestreuen.

Schritt 2 Im Ofen backen:

Die Kartoffeln direkt auf den Ofenrost oder ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für ca. 50–60 Minuten backen (je nach Größe), bis die Schale knusprig ist und ein Messer butterweich hineingleitet.

Schritt 3 Cremigen Dipp anrühren:

In der Zwischenzeit Sauerrahm und Quark verrühren. Gehackten Dill, Schnittlauch, etwas Zitronenabrieb und einen Spritzer Zitronensaft unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Schritt 4 Lachs & Shrimps vorbereiten:

Den Lachs in mundgerechte Streifen oder Zupfstücke schneiden. Die Eismeershrimps trocken tupfen und leicht unter die Hälfte des Kräuterdipps heben oder später als Topping verwenden.

Schritt 5 Anrichten & Genießen:

Die heißen Ofenkartoffeln längs tief einschneiden, leicht zusammendrücken, sodass sie aufplatzen. Das Innere mit einer Gabel leicht lockern, den frischen Kräuter-Dipp hineingeben und üppig mit Lachs und Eismeershrimps belegen. Mit etwas frischem Dill garnieren.