



Ofenkartoffeln mit Ei und Tonnato-Sauce

4 Personen · ca. 70 Min · einfach

Zutaten

- 4 große Kartoffeln (1,4 kg)
- 1 EL Olivenöl, plus mehr zum Servieren
- 4 große Eier, 6 Min weich gekocht, abgeschreckt und gepellt
- Meersalzflocken

Tonnato-Sauce

- 2 große Eigelb
- 3 EL Zitronensaft
- 25 g Petersilie, grob gehackt
- 120 g Thunfisch in Öl, abgetropft
- 20 g sehr kleine Kapern, abgetropft
- 2 Sardellenfilets, ab gespült und getupft
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 180 ml Olivenöl

Zubereitung

- Ofen auf 220 °C Umluft vorheizen.
- Kartoffeln aufs Blech legen, mit dem Öl beträufeln, mit einer halben TL Salzflocken bestreuen und 50 bis 55 Minuten backen, bis sie außen knusprig und innen weich sind. Herausnehmen.
- Für die Sauce Eigelb, Zitronensaft, 20 g Petersilie, Thunfisch, die Hälfte der Kapern, die Sardellen und den Knoblauch in den Mixer geben und 1 Minute zu einer groben Paste mixen. Bei laufendem Gerät das Öl langsam und gleichmäßig einlaufen lassen, bis die Sauce so dick ist wie dünnflüssige Mayonnaise.
- Kartoffeln fast, aber nicht ganz halbieren, seitlich etwas zusammendrücken, damit sie aufgehen, und das Innere mit Salzflocken würzen. Auf vier Teller verteilen, Sauce darauföffeln und je ein Ei daraufsetzen, halbiert oder eingeschnitten, damit das Eigelb in die Sauce läuft. Restliche Petersilie und Kapern darüber, alles mit etwas Öl beträufeln.

Tipp: Die Sauce kann man einen Tag vorher machen und kalt stellen. Wer es kräftiger mag, hebt noch etwas extra Thunfisch unter.

Inspiziert von Ottolenghi, „Simple“

