



# Hasselback Kartoffeln (Pommes de terre Hasselback)

SCHLESWIG-HOLSTEIN

## Ingrédients

Pour 4 personnes :

4 grosses **pommes de terre**

100 g de **beurre**

250 g de **crème aigre**

250 g de **fromage blanc  
(ou de crème fraîche)**

1 **citron**

500 g de **crevettes**

**Huile (huile de caméline)**

**Capucines**

**Aneth**

**Persil**

**Cerfeuil**

50 ml de **jus de cornichon**

**Sel poivre**

## Préparation

Lavez les pommes de terre et coupez-les légèrement en éventail sur la largeur (sans les couper entièrement) et placez-les sur une plaque à pâtisserie.

Faites fondre le beurre dans une casserole et badigeonnez les pommes de terre de beurre fondu. Déposez ensuite sur une plaque à pâtisserie et faites cuire au four préchauffé à 200° C pendant une heure. Badigeonnez de beurre toutes les 20 minutes. Sortez ensuite et assaisonnez avec du sel.

Pour la sauce aux herbes, lavez les herbes et séchez-les. Cueillez les feuilles des tiges et placez-les dans un mélangeur. Pressez le citron et ajoutez le jus avec tous les autres ingrédients. Maintenant, mélangez le tout et passez la sauce au tamis. Assaisonnez à votre goût avec du sel et du poivre.

Rincez le citron à l'eau chaude et récupérez le zeste. Faites mariner les crevettes avec de l'huile de caméline et du zeste de citron et assaisonnez de sel et de poivre.

Placez un anneau avec des herbes nettoyées au milieu de l'assiette, étalez les crevettes à l'extérieur et décorez avec des herbes. Versez la sauce aux herbes au centre et placez les pommes de terre Hasselback au milieu.

**Bon appétit!**

## Accord mets et vins

Un Silvaner sec de Franconie ou un Müller-Thurgau de Baden sont les compagnons appropriés des plats de pomme de terre Hasselback.