

Röstkartoffeln sind in der Schnitzel-Gastronomie auch nur eine weitere 08/15-Beilage. Wie ja die Kartoffel ohnehin gern missbraucht wird. Das ist besonders schade in der Saison der neuen Kartoffeln, die im Mai beginnt und etwa bis Ende Juli läuft. Außerdem setzen Köche im gutbürgerlichen Essmilieu viel zu selten auf kleine Kartoffeln, weil Erdäpfel bei denen meist geschält werden und das Pellen der Winzlinge viel Arbeit macht. Dabei kann man gerade die junge Knolle nicht nur problemlos mit Haut und Haar verzehren – die Schale mit zu garen und anschließend zu essen, erhöht den Genuss. So ist das Rezept für Röstkartoffeln 2.0 entstanden.

Die Zutat:

Am weitesten verbreitet bei den Minis sind Drillinge, interessant sind aber auch Bamberger Hörnle. Und unter der alten Sorten, die gerade ein Revival erleben, gibt es auch viele Varianten, bei denen die einzelne Knolle kaum größer ist als ein Männerdaumen. Und eine solche Sorte kaufst du auf dem Markt deines Vertrauens ein. Die Idee bei Röstkartoffeln besteht darin, vorgegarte Erdäpfel zu würfeln und dann in heißem Fett zu braten. Damit soll den Knollen Röstaroma verliehen werden. Also kocht der Hausmann bzw. die Hausfrau die Dinger in der Schale, lässt sie abkühlen und pellt sie dann. Dann macht sie die Töffeln klein und schwenkt sie so lange in Butter oder Öl, bis sie außen ungefähr knusprig sind. Wir machen das seit Neustem ein bisschen anders.

Die Zubereitung:

Wähle aus den gekauften kleinen Kartoffeln so viele annähernd gleich große Knollen aus wie du servieren möchtest. Wasch sie unter fließend kaltem Wasser ab und schrubbe sie bei Bedarf mit der Handbürste sauber. Setz sie mit ausreichend Wasser und recht viel Salz auf und lass sie ab dem Zeitpunkt, an dem das Wasser sprudelt ungefähr 18 Minuten mit halb aufgelegtem Wasser kochen – wobei du die Hitze runterdrehst; das Wasser soll kochen, aber nicht brodeln. Ist die Zeit abgelaufen, gießt du das Wasser ab, lässt die Kartoffeln einen Moment im Topf abdampfen und lässt sie dann beiseite abkühlen. Das kannst du bis zu einer Stunde vor dem eigentlichen Kochen erledigen.

Setz eine Pfanne auf und lass darin nicht wenig neutrales Öl oder sanftes Olivenöl heiß werden. Nun halbierst du Toffel für Toffel quer und setzt jede Hälfte mit der Schnittfläche nach unten ins Fett. Nun musst du Geduld haben, denn die Dinger sollen eine richtig

dunkelbraune Kruste kriegen. Das dauert ein paar Minuten. Bis du unsicher, suchst du dir ein Versuchskaninchen aus und drehst das um, um nachzuschauen, wie die Sache steht. Mach das nur mit einem Stück, denn so richtig schön wird die Kruste nur, wenn die Kartoffelhälften eine Zeit lang unbeweglich in der Pfanne stehen. Bist du mit der Bräunung zufrieden, wirfst du alle Knollen um und beginnst, die ganze Röstkartoffelpracht ca. 3, 4 Minuten lang durchzuschwenken – entweder durch Schleuderbewegung der Pfanne (wie die Profis) oder Rühren mit dem Kochlöffel. Zuletzt verfeinerst du die Röstkartoffeln mit grobem Meersalz und ein wenig getrocknetem Majoran.

Es geht auch mit Butter, aber da musst du aufpassen, dass a) die Butter nicht verbrennt und b) dass die Kartoffeln nicht in der Pfanne ansetzen. Und wenn du nur größere Kartoffeln bekommst, viertelst du sie und wählst für jedes Stück die Seite aus, die stark geröstet werden soll. Röstkartoffeln 2.0 passen vor allem zu Kurzgebratenem, aber auch zu jungem Gemüse und Omeletten.