

Schon mein ganzes Leben lang bin ich vernarrt ins Kartoffelpü. Zuhause bei Muttern hieß das Stampfkartoffeln, und in den wüsten Siebzigerjahren bekam man selbst in der Gastronomie oft Tütenpü vorgesetzt. Das hätte mir beinahe die Liebe zur gestampften, mit Milch und Butter versetzten Kartoffelmasse verleidet. So ein ganz normaler Erdäpfelstampf gelingt mir – die richtige Kartoffelsorte vorausgesetzt – inzwischen immer. Die Variante, bei der Olivenöl anstelle der Butter reinkommt, dafür aber keine Milch, findet ebenfalls regelmäßig statt. Lange aber habe ich an dem rumprobiert, was Aligot heißt und gerade so ein bisschen Karriere macht. Im Prinzip handelt es sich um Pürree mit Käsenanteil. In Wahrheit gibt es ungezählte Varianten – vom Schäumchen über einen Stampf mit eingerührten Reibekäse bis hin zu einer rustikalen Variante, die ich selbst entwickelt habe.

Und, Leute, dieser Kartoffel-Käse-Mix ist eine Geschmacksbombe! Zu schade, um sie mit irgendeiner Soße zu verunzieren. Am besten serviert zu etwas Kurzgebratenen und grünem Salat. Die Grundidee war es, Brühe bzw. Fond anstelle der Milch zu verwenden und erhebliche Mengen Käse zu integrieren.

Das echte Aligot zieht meterlange Fäden, die rustikale Variante reagiert weniger spektakulär, schmeckt aber wahnwitzig gut. Und als mein zweiter Versuch damit gelungen war, erinnerte ich mich an eine Frankreichreise im Jahr 1973, als wir – es gab noch keine Autobahnen – völlig ausgehungert an einem Wirtshaus strandeten, das leider geschlossen war. Die Wirtin bemerkte uns zum Glück, ließ uns ein und fragte, was wir wollten. Manger! riefen wir, und sie verschwand in der Küche, ohne zu fragen, WAS wir essen wollten. Nach einer halben Stunde kam sie zurück mit einer Platte dünner, perfekt gebratener Entrecotes und einer riesigen Schüssel voller Kartoffelstampf – ich könnte schwören, das war ein rustikales Aligot.

Die Zutaten (für 4 üppige Portionen):

800 g mehlig kochende Kartoffeln
200 ml Brühe oder Fond (siehe unten)
200 g Butter
300 g geriebener Käse (siehe unten)
1 große Knoblauchzehe
Salz, Muskat

Die Zubereitung:

Bei meinen Versuchen kamen (selbstgezogene) Gemüsebrühe, gekörnter Hühnerbrühe und Kalbsfond (von dem ich noch etwas von einem anderen Rezept übrig hatte). Am besten schmeckte es mit Kalbsfond, mit Hühnerbrühe war's eher so na ja, mit Gemüsebrühe ging es auch gut. Beim Käse habe ich mit eher harmlosen Emmentaler experimentiert und mit einem aromatischen Bergkäse. Der Emmentaler ist besser für die Struktur, der Bergkäse für den Geschmack; möglicherweise ist eine Mischung die beste Wahl.

Ganz wichtig: Die Knoblauchzehe kochst du in der Brühe so weich, dass du sie mit der Gabel leicht zerdrücken kannst. Ist das geschehen, löst du die Butter in dieser Brühe auf und hältst eine mittlere Temperatur (kurz vorm Blubbern) für die Mischung. Den Käse reibst du natürlich im Vorfeld. Wichtig: Die Kartoffeln sollten alle ungefähr gleich groß sein. Denn sie werden in der Schale gekocht und nach dem Schälen durch eine Kartoffelpresse gejagt. Das geht am besten, wenn alle Knollen einen ähnlichen Gargrad haben.

Gut, Butterbrühe ist warm, Käse gerieben, Kartoffeln gepresst. Zuerst rührst du das Kartoffelgemenge mit ungefähr zwei Dritteln der Butterbrühe mit einem Holzlöffel durch bis eine homogene, weiche Masse entstanden ist. Dann schlägst du nach und nach den Reibekäse in die Mischung. Der sollte dort schmelzen und gern Fäden ziehen. Aber: Der Käse sollte nicht gleichmäßig im Pürree stehen, sondern Inseln und Fasern bilden. Schließlich regulierst du die Konsistenz durch Einrühren von mehr Flüssigkeit – meistens brauche ich den ganzen Rest. Dann schmeckst du mit Salz und nicht zu viel frisch geriebener Muskatnuss ab.

[Bildnachweise – Titelbild: JJ Georges via Wikimedia unter der Lizenz CC BY-SA 4.0]