

Dieses Kartoffelpü ist ganz anders als die anderen. Denn wo der Junggeselle die Tüte aufreißt und die Mutti Matsch mit Milch und Butter rührt, da kommen bei einem idealen Pü bestes Olivenöl und Parmesan zum Einsatz. Erst einmal brauchst du richtig gute Kartoffeln. Und wenn ich sage „richtig gute“, dann meine ich „richtig gute“. Die gibt's im Supermarkt eher nicht. Die gibt's entweder beim regionalen Landwirt deines Vertrauens oder beim Markthändler, der die Knollen eines regionalen Landwirts seines Vertrauens anbietet. Entgegen aller handelsüblichen Kochtipps spielt die Sorte bzw. deren Konsistenz („vorwiegend irgendwas“) nur eine geringe Rolle. Ich liebe Linda und Annabelle wegen des Geschmacks. Und so richtig supergute Erdäpfel dieser Sorten kriegst du selbst beim Delikatessendealer für maximal 2,50 das Kilo.

Da dieses extraordinäre Pü bei einer Mahlzeit die Hauptrolle spielt, brauchst du pro Person mindestens 300 Gramm, also gut 1,2 kg Kartoffeln für vier Mitesser. Nun schälst du die Dinger und – falls sie größer sind als eine Faust – halbierst oder viertelst sie sogar. Dann kochst du sie in gut gesalzenem Wasser leicht sprudelnd und halb zugedeckt um die 20 Minuten lang gar.

Dann schüttest du das Wasser ab, schüttelst den Pott mit den Toffeln und lässt sie so fünf Minuten abdampfen. Du hast in der Vorbereitung schon eine gute Handvoll (für die Vierreportion) Parmesan gerieben und das beste Olivenöl bereitgestellt. Jetzt stampfst du die Knollen – aber bitte nicht zu Matsch oder Brei, sondern so, dass Stückchen noch zu spüren sind. Dann würzt du mit nicht zuviel schwarzem Pfeffer aus der Mühle und einem Hauch frisch geriebener Muskatnuss. Wirf den Parmesan hinein und gieße gut eine halbe bis dreiviertel Tasse(!) allerbestes O-Öl dazu. Mit einem Holzkochlöffel schlägst du die Masse jetzt zu einem homogenen Püree. Schmeck's ab und salze ggf. nach. Fertig.

Als Beilage (Das muss man sich auf der Zunge zergehen lassen: Beilage zum Püree!) eignen sich Spiegeleier oder kleine Omelettes sowie idealerweise frischer Blattspinat (verlesen, waschen, feucht in heißem O-Öl mit Knoblauchscheibchen zusammenfallen lassen, bisschen Pfeffer, bisschen Salz, paar Spritzer Zitrone...). Du hast eine Gourmeterlebnis für rund 1,50 Euro pro Person. Und statt dessen machst du TK-Pommes? Unfassbar...