

Die Kartoffel ist die Königin. Sie beherrscht das Reich der deutschen Esstische, da kann die Nudel nicht wirklich gegen anstinken – und der Reis schon gleich gar nicht. Immer noch ist das, was bisweilen als „Salzkart“ auf Speisekarten angepriesen wird, die Standardbeilage. Die Pommes sind allgegenwärtig wie die Bratkartoffeln. Außerdem: Kroketten, Klöße und Püree. Da möchte man noch einen draufsetzen und eine Variante beisteuern, die zur Jahreszeit passt. Voilá: Nusskartoffeln!

Diese herbstliche Beilage passt zum Beispiel prima zum hierorts bereits mehrfach angepriesenen Rosenkohl aus dem Rohr. Aber auch einfach so. Du brauchst für vier Portionen nur rund 800 g sehr kleine Kartoffeln (z.B. Hörnle oder Drillinge) und ca. 20 bis 25 Walnüsse. Allein das Knacken der Nüsse macht schon vorweihnachtliche Laune. Das tut du, während du die Töffelchen ziemlich exakt 12 Minuten in kochendem, gut gesalzenem Wasser blanchierst. Vorher machst du Knolle für Knolle unter fließendem, kaltem Wasser sauber. Als Kinder nannten wir das Innere einer Walnuss immer „Gehirn“... Also sammelst du die 20 bis 25 Gehirne und hackst sie grob mit einem schweren Messer. Lass die Kartoffeln nach dem Kochen ordentlich ausdampfen, bevor du sie Stück für Stück halbiert.

Erhitze Olivenöl in einer großen, schweren Pfanne und gib eine geschälte Knoblauchzehe dazu. Im Öl brätst du nun die Kartoffelhälften recht scharf an, sodass sie an den Schnittstellen Kruste bilden. Ist das erfolgreich geschehen, wirfst du die Walnusshirne rein. Jetzt durchgehend schwenken. Sobald es beginnt, nussig zu riechen, entfernst du die Knoblauchzehe und reduzierst die Hitze. Insgesamt braucht der Kartoffel-Nuss-Mix in der Pfanne weniger als zehn Minuten. Vor dem Servieren streust du ein bisschen grobes Meersalz drüber – auch ein Hauch getrockneter Majoran steht den Nusskartoffeln gut.