

Pommes sind gut – griechische Kartoffelscheiben aus dem Ofen sind besser.

**Rezept** · Manchmal isst man irgendwo was und liebt es. Das merkt man aber oft erst, wenn es den Ort des Geschehens nicht mehr gibt. Mir geht es so mit den griechischen Kartoffelscheiben, die man im Restaurant „Philosoph“ an der Hüttenstraße immer zu den diversen Grilltellern servierte. Und dann reiste ich im Sommer 2019 zu griechischen Freunden nach Athen, mit denen ich über die Tage eine Tour durch die vielen kleinen Imbiss- und Spezialitätenrestaurants unternahm – unter anderem zu Georgios nach Vouliagmeni, dem Badeort, den man von der Innenstadt mit der Straßenbahn erreicht. Den Namen des Restaurants habe ich vergessen, ich weiß nur noch, dass es dort die weltbesten Keftedes gibt (Georgios bietet gleich vier verschiedene Varianten an) und dazu die echten Patates tiganitis, die – so der Wirt – NIEMALS frittiert sein dürfen, sondern im Ofen gebacken. Diese beiden Erlebnisse zusammen brachten mich weg von den Pommes und hin zu den Kartoffelscheiben.  
*[Lesezeit ca. 3 min]*

## Die Zutaten (für zwei bis drei ordentliche Beilagenportionen):

600 g vorwiegend festkochende, nicht zu große Kartoffeln  
reichlich bestes griechisches Olivenöl  
grobes Meersalz, unscharfes und/oder scharfes Paprikapulver (optional), getrockneter Oregano (optional)

## Die Zubereitung:

Wichtig: Die Kartoffeln sollten alle ungefähr dieselbe Größe haben, dabei aber auf keinen Fall größer als eine Faust! Außerdem muss es sich um Ware handeln, bei der der Verzehr der Schale unproblematisch ist, denn geschält werden die Knollen nicht. Dafür aber sehr sorgfältig gewaschen, eventuell sogar gebürstet. Diese Kartoffeln schneidest du mit einem scharfen Messer in gleich dicke Scheibe von etwa 0,5 Zentimetern Stärke. Die runden Kappen verwendest du besser nicht, weil sie anders garen als die Scheiben.

Die Kartoffelscheiben legst du für gut 30 Minuten in eine Schüssel mit kaltem Wasser. Dann bringst du sie zwischen zwei Küchenhandtücher und trocknest sie darin sehr, sehr sorgfältig. Sie müssen an den Schnittstellen wirklich trocken sein.

Heiz das Rohr auf 200° Umluft vor, am besten auch das Backblech zur späteren Verwendung. Nun wirfst du die Scheiben in eine Schüssel, gibst großzügig Salz hinzu und ordentlich

Olivenöl. Ich empfehle dringend griechisches Olivenöl, das zum typisch griechischen Geschmack beiträgt. Du nimmst so viel Öl, dass jede Scheibe benetzt wird, aber nicht zu viel, dass alles in Fett schwimmt. Bei der angegebenen Menge Kartoffeln sollten 50~80 ml reichen. Für die Farbe taugt Paprikapulver, das Georgios niemals verwenden würde.

Nun legst du ein Backblech mit Backpapier oder einer Silikonmatte aus und drapierst die Scheiben darauf. Sie dürfen sich jeweils leicht überlappen. Bei der angegebenen Temperatur werden sie in 25~30 Minuten perfekt knusprig, innen weich. Wenn du magst, würzt du die Patates mit ein wenig getrocknetem Oregano (was Georgios niemals tun würde).

Die Kartoffelscheiben aus dem Ofen passen zu allem Kurzgebratenem, aber auch beispielsweise zu gebackenem Ofengemüse.

Natürlich mag fast jeder auch eine frisch angerührte Mayonnaise dazu. Du weißt ja, wie die geht, oder? Schlag ein ganzes Ei in einen hohen Behälter, der zu deinem Pürierstab passt. Verrühr es mit einem TL mittelscharfen Löwensenf und würze mit einer Prise Salz. Giess nun ungefähr die doppelte Menge neutrales Öl auf die Mischung. Setz den Pürierstab am Boden des Gefäßes an und lass die Klängen ein paar Sekunden volle Kanne laufen. Zieh dann den Stab langsam hoch; ist der Becher größer als die Scheibe des Pürierstabs, wackle ein wenig hin und her, damit alles miteinander verrührt wird. Oben angekommen ist die Mayo fertig. Würze mit ein paar Tropfen Zitronensaft. Wichtig: Das Ei und alle Zutaten sollten bei der Verwendung Zimmertemperatur haben.