

Schloßkartoffeln [Pommes Château]

Rubrik: **17: Beilagen**

4. Ed. – 31.3.2002

R 133

Zutaten:

Für 4 Portionen

- 16 Gleichgroße mehligkochende Kartoffeln ¹⁾,
etwa 5 cm Durchmesser und etwa 8 cm lang ²⁾
- 1 1/2 l Kochendes Wasser zum Blanchieren
- 1 TL Meersalz
- 8 EL Geklärte Butter (siehe Rezept 132) ³⁾
- 1 TL Gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Die Kartoffel mit einem Schäler schälen und ihnen dabei eine eiähnliche Form von etwa 7 cm Länge und in der Mitte 4 cm Durchmesser geben.
2. Dann an jedem Ende eine etwa 1/2 cm dicke Scheibe und um jede Kartoffel herum in Längsrichtung 7 dünne Scheiben abschneiden, so daß die Kartoffeln zwar ihre ovale Grundform behalten, aber wie ‚geschliffen‘ wirken.
3. Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Das Salz zufügen. Darin die Kartoffeln 3 Minuten sprudelnd kochen (blanchieren). Sie dann abgießen und mit Küchenkrepp gründlich trockentupfen.
4. In einer Bratpfanne auf dem Herd die geklärte Butter heiß werden lassen. Die abgetrockneten Kartoffeln in die Bratpfanne legen und unter Wenden mit einem Löffel 4–5 Minuten sautieren, bis sie allseitig ganz leicht gebräunt sind. Beiseitestellen.

Fertigstellung

5. Etwa 40 Minuten vor dem Servieren eine feuerfeste Form ²⁾ in den Bratofen stellen und diesen auf 225° vorheizen.
6. In die heiße Form die sautierten Kartoffeln mit der Butter aus der Pfanne geben und für 30 Minuten in den Bratofen stellen. Die Kartoffeln gelegentlich wenden, bis sie gar, goldbraun und zartknusprig sind.
7. In eine Schüssel geben (vielleicht noch ein wenig salzen), mit der gehackten Petersilie überstreuen und sofort servieren.

Wir haben diese Schloßkartoffeln meist als Beilage zum Lamm-Braten (Rezept 157) zubereitet. Sie sind aber auch eine hervorragende Beilage zu allen Gerichten, bei denen man sonst Pommes frites reichen würde.

Anmerkungen:

- 1) Es sollten mehligkochende oder vorwiegend festkochende Kartoffeln sein. Salatkartoffeln vom Typ „festkochend“ sind nicht geeignet. Der Geschmack der Kartoffeln hängt vorwiegend von der Sorte (natürlich auch vom Boden, auf dem sie gewachsen sind) ab. Gute mehligkochende Kartoffelsorten sind derzeit (2002): AFRA, BINTJE (gibt's wg. Überzüchtung kaum noch), SANTE.
- 2) Unser Keramik-Bräter, in dem man die Kartoffeln gleich servieren kann, faßt genau 16 Kartoffeln. Ein flacher Edelstahlbräter ist aber eigentlich dafür besser geeignet.
- 3) Kauffertiges Butterschmalz eignet sich nicht, da es meist einen zu starken, alles überdeckenden Eigengeschmack hat. Die Mühe, vorher frische Butter nach dem Rezept 132 zu klären, lohnt sich allemal.

Quelle: Selbst erprobt auf der Basis eines Rezepts in »Time-Life: Die klassische französische Küche« – 1979 [BU 675], Seite 139 ff.
Notiert: 26.12.1987 + 1.6.2000

Sch