

Robuchon: Kartoffelstock aus dem Ofen

Ebenfalls freute ich mich wie ein kleines Kind darüber, nicht ein, sondern gleich vier Kartoffelstock-Rezepte aus Joël Robuchons Werkstatt zu Hause zu haben. Und machte mich gleich einmal an Robuchons frischen **Kartoffelstock aus dem Ofen**, einen Augenöffner.

Sie brauchen dafür: *1 kg Kartoffeln (Victoria oder Belmonda), 200 g Fromage blanc (oder Frischkäse), 2 Eier, 2 EL Mehl Typ 405, 6 EL Schlagrahm, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, weiche Butter.*

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen, aber nicht schälen. Mit einer Gabel einstechen, damit sie während des Backens nicht aufplatzen. 50 Minuten lang im Ofen backen, dann herausnehmen, schälen und durch ein Passevite in eine Schüssel drehen. Den Ofen nicht abschalten. Fromage blanc, die beiden Eier, das Mehl und den Rahm unter die Kartoffeln mischen und mit 2 TL Salz, einigen Drehungen aus der Pfeffermühle und 1 Messerspitze geriebener Muskatnuss abschmecken. Wenn Sie glauben, Sie sind am Ziel: falsch. Jetzt eine Auflaufform mit 1 EL Butter einfetten, dann die Kartoffelmasse hineingeben. Die Oberseite mit dem Spatel oder, Tipp Robuchon, mit der Rückseite eines Esslöffels glatt streichen. Ein paar Butterflocken darauflegen und im Ofen weitere 20 Minuten backen.

Natürlich ist dieser Kartoffelstock denkwürdig: Er hat eine unglaublich eigenwillige Konsistenz und Dichte. Er duldet eigentlich keine anderen Charakterzutaten neben sich – ich entschied mich für eine Begleitung durch gekochten Spinat, den ich mit wenig Salz und etwas Muskatnuss würzte, anschliessend abtropfen liess und mit einem scharfen Messer klein hackte. Wenn Sie Lust haben, können Sie dem Kartoffelstock ja eine Krone aus Spinat aufsetzen: Die Kombination ist, um es anmassend genug zu sagen, royal.