

## DER RAUSCH DER KNOLLE



Unser Autor lernt drei neue Kartoffelstockvariationen kennen und verzehrt sie, mit Tränen in den Augen.

Ich weiss nicht, seit wann ich Kartoffelstock liebe. Könnte sein, dass es sich dabei bereits um eine pränatale Leidenschaft handelt, so vertraut kommt sie mir jedenfalls vor. Und dennoch vermag der Jahrhundertkoch Joël Robuchon mit seinen Kartoffelstockvariationen etwas Neues, Ungekanntes zu evozieren, einen Rausch der Knolle, den ich gern mit Ihnen teilen möchte.

Ich muss mir zwar die Frage stellen, warum ich meinen Kartoffelstock nicht schon seit jeher so zubereitet habe. Antwort: Weil ich es nicht besser wusste (und ich schicke einen freundlichen Gruss an Lukas Manz, der mich mit einem überzähligen Kartoffelkochbuch aus Robuchons Werkstatt ausgestattet hat und an den Christian-Verlag, der das monumentale Buch «Die klassische französische Küche» herausgegeben hat).

Für **Robuchons klassischen Kartoffelstock** braucht es spezielle Kartoffeln, nämlich *1 kg La Ratte* oder *BF15*, Kartoffeln, die man eigentlich eher mit Salat assoziiert. Ausserdem *1 EL grobes Salz*, *250 g eiskalte Butter*, *250 ml Vollmilch*, nochmal *Salz* und *schwarzen Pfeffer*.

Kartoffeln waschen, aber nicht schälen. 2 Liter Wasser und das grobe Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Kartoffeln etwa 25 Minuten kochen, bis ein Messer sich leicht hineinstecken und wieder hinausziehen lässt. Die Butter in kleine Stücke schneiden und zurück in den Kühlschrank stellen.

Die Kartoffeln abgiessen und ausdämpfen lassen. Noch lauwarm schälen (ich denke in diesem Moment immer: Hätte es einen Unterschied gemacht, wenn ich diese Arbeit vorher schnell mit dem Sparschäler erledigt hätte? Antwort: Lei-

der ja). Kartoffeln durch ein Passevite drehen und zurück in den Topf geben. Auf kleinster Temperatur fünf Minuten trocknen lassen, mit dem Holzspatel aufmerksam rühren.

In einem anderen Topf vorsichtig die Milch aufkochen. Gleichzeitig die Butterwürfel auf niedriger Temperatur langsam in die Kartoffelmasse einrühren, bis der Kartoffelstock cremig wird. Jetzt die sehr heisse Milch dazugeben, und zwar in einem dünnen Strahl. Ständig rühren, bis die Flüssigkeit von der Kartoffelmasse aufgesaugt ist. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Möchten Sie den Kartoffelstock besonders fein, streichen Sie ihn jetzt durch ein engmaschiges Sieb, und rühren Sie ihn mit dem Schneebesen, bis er diese unwiderstehliche, schwebende Konsistenz hat. Dazu maximal ein Spiegelei: Hauptdarsteller ist und bleibt der Kartoffelstock.

Das ist aber noch nicht das Ende der Fahnenstange, oder sagen wir besser: andere Fahne, andere Stange. **Robuchons Kartoffelstock mit Olivenöl** ist eine völlig andere Speise, andere Farbe, anderer Geschmack. Wir brauchen *1 kg mittelgrosse Kartoffeln (BF15 oder Linda)*, *1 EL grobes Salz* für das Kochwasser, *250 ml Olivenöl*, *Salz* und *Pfeffer*.

Kartoffeln in 2 Liter Salzwasser 25 Minuten kochen. Abgiessen, sobald sie gar sind, ausdämpfen lassen und noch lauwarm schälen. Durch ein Passevite in den Topf passieren. Topf auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren auf mittlerer Temperatur in einem langen Faden das Olivenöl einfliessen lassen. Mit 2 TL Salz und etwas Pfeffer würzen und mit dem Schneebesen cremig schlagen. Wer dabei nicht kostet, bekommt den Orden für Vernachlässigung der ersten Küchenpflicht: kosten, kosten, kosten. Der Kartoffelstock ist von prachtvoller Würze und ruft nach mediterraner Begleitung, zum Beispiel einem schnell gebratenen Fischfilet.

Aber das ist noch immer nicht alles. Denn dieser **Kartoffelstock mit Knoblauch und Petersilien-Jus** liefert nicht nur grandiose, subtile Konsistenz, sondern auch echten, bunten Geschmack. Wir brauchen *800 g Bintje Kartoffeln*, *1 EL Salz* für das Kochwasser, *650 g jungen Knoblauch* (beim Einkauf auf dessen makellosen Duft achten), *1 EL gehackte Petersilie*, *Salz*, *200 ml Milch*, *60 g Butter*, *Pfeffer* aus der Mühle.

Kartoffeln waschen, kochen, schälen und durch das Passevite in den Topf passieren. Warm halten. Gleichzeitig den Knoblauch in einem zweiten Topf in 2 Liter Wasser garen. Wasser wechseln, sobald es aufgeköcht ist, den Vorgang dreimal wiederholen. Den weichen Knoblauch jetzt schälen und fein pürieren. Petersilie in einem weiteren Topf in 1 Liter kaltes Wasser geben und zum Kochen bringen. Das kochende Wasser abgiessen, Petersilie in einem Sieb auffangen und kalt abschrecken. Milch und Butter in einem vierten Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist.

Milchbuttergemisch und passierten Knoblauch zu den Kartoffeln geben, gut vermischen und warm halten. Petersilie pürieren und mit 100 ml Wasser 5 Minuten lang erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffelstock auf einen Teller geben, den Petersilienjus rundherum giessen. Das Ergebnis stolz betrachten und mit Tränen in den Augen verzehren.