



Kartoffeln, in den Adelsstand gehoben

Die Vorratskammern sind vollgehamstert. Zeit, etwas damit anzufangen. Die Schweiz muss zurück an den Herd, aber bitte mit Stil. In der ersten Folge der kleinen, aber feinen Corona-Serie für Heimgastronomen: Händöpfel für Blaublütige.

Von [Michael Rüegg](#) (Text) und [Lukas Lienhard](#) (Bilder), 14.04.2020

Es war Mitte März 2020. Die Supermärkte waren voll, die Regale leer. Das Wochenende der ersten Corona-Massnahmenstufe hatte begonnen. Am Montag darauf kam die Verschärfung, und ich genehmigte mir in einem Delikatessengrossverteiler ein letztes Glas Champagner. Hinter mir räumten Mitarbeiterinnen hastig die Maroquinerie leer.

Der Bundesrat hatte den Detailhandel downgelockt. Mit dem mir angebornen leichten Hang zur Dramatik fand ich: So muss es sich anfühlen, wenn eine feindliche Streitmacht gerade die Grenze überquert.

Doch mir sollte nichts geschehen. Ich hatte im Gewühl soeben eine Packung getrüffelte Pommes-Chips und ein Kilo Hartweizendunst erstanden.

Dann dachte ich an all die Menschen, deren Kühlschränke nun mit Hefe und Schnittsalat vollgestopft waren. In einigen Tagen würden sie ernüchtert feststellen, dass sie zwar Lebensmittel für die kommenden Monate angehäuft hatten. Aber noch immer nicht kochen können.

Der Lockdown ist die Stunde der ambitionierten Heimgastronomin. Wir müssen nicht mehr zwischen Arbeit, gesellschaftlichen Verpflichtungen, Haushalt, Tier- und Kinderpflege noch schnell ein Menü auf den Tisch knallen. Wir haben nun Zeit, uns Zutaten und Techniken zu widmen – sofern wir die Zutaten finden. Dazu ist Homeoffice schliesslich da.

Ein Disclaimer vorab: Das hier ist nicht Betty Bossi. Wenn Sie Mengenangaben wie «zwei gestrichene Teelöffel» suchen, sind Sie hier falsch. Die Abweichung vom Rezept ist die Norm. Wir wollen richtige Mengen spüren und schmecken, nicht nachlesen.

Wir wollen mutig sein.

Das ist wichtig. Gerade in Zeiten wie diesen.

Wenn der Mut doch mal nachlässt, kann man notfalls nachschlagen: Das Internet ist nicht nur voll mit pornografischen Videos und Verschwörungstheorien, es ist auch eine hervorragende Ressource für Hobbyköche. Man denkt sich irgendeine Kreation aus und ergoogelt sich ungefähre Mengenangaben, Garzeiten und Kniffe aus Rezeptsammlungen und Kochblogs.

Das Ergebnis ist eine Synthese aus der eigenen Fantasie und Extrakten aufgespürter Rezepte. So mache ich das jedenfalls, wenn ich Neuland betrete. Kochen ist Kultur und keine exakte Wissenschaft.

Und damit zum Thema dieser ersten Folge der vierteiligen Serie Corona-Cooking.

Die List des Knollenkönigs

Während ich diese Zeilen tippe, schraubt ein mobil gemachter Freund in einem stillgelegten Spital in der Ostschweiz gerade Betten zusammen. «Seht her!», schreien die Befürworter des bewaffneten Widerstandes, «es ist eben doch gut, dass wir eine Armee haben.» Auf die Frage, weshalb wir Panzerhaubitzen und Flugabwehrsysteme brauchen, um Kranke zu pflegen, bleiben uns diese Beherzten allerdings eine Antwort schuldig. Plötzlich ist der stets belächelte Spitalsoldat zum Helden der Nation geworden, während die Gebirgsgrenadiere daheim auf dem Sofa mit der Fernbedienung in der Hand lediglich gegen die Langeweile in den Krieg ziehen.

Letztmals wurde die Schweizer Armee zur Zeit des Zweiten Weltkriegs eingesetzt – von gelegentlichen Bergstürzen und Sportevents abgesehen. Die einzige Schlacht, an der die Schweiz im 20. Jahrhundert aktiv teilnahm, verlief allerdings unblutig. Die Rede ist von der sogenannten Anbauschlacht. Jedes noch so schäbige Abstandsgrün wurde auf Anregung des ETH-Professors und späteren Bundesrats Friedrich Traugott Wahlen in Agrarfläche umfunktioniert. Während der Kriegsjahre konnte sich die Bevölkerung so vermehrt selbst versorgen.

Triumphieren konnte dabei die Kartoffel. Im Laufe des Krieges wurde deren Anbaufläche nahezu verdoppelt. Diesen Wert erreichte zwar auch anderes Gemüse, doch kaum etwas ist so nahrhaft wie der Härköpfel. Seine Rolle in der Geschichte Europas darf deshalb nicht unterschätzt werden.

Es soll am Hof seiner Schwester Wilhelmine in Bayreuth gewesen sein, wo König Friedrich II. von Preussen, genannt der Grosse, erstmals jene Knolle entdeckte, die ursprünglich aus Südamerika stammte. In der Alten Welt hatte sie erst als Zierpflanze Karriere gemacht, bis die Europäer doch noch begriffen, dass es sich dabei um etwas Essbares handelte.

König Friedrich erkannte in dem anspruchslosen, trüffelähnlichen Ding eine mögliche Waffe gegen die lästigen wiederkehrenden Hungersnöte. Also liess er daheim in Preussen kostenlos Kartoffeln verteilen, Pflanzanleitung inklusive.

Doch was die Bauern nicht kannten, verbuddelten sie nicht auf ihren Feldern. Nachdem er gewahr geworden war, dass der von ihm eingeschlagene Weg nicht fruchtete, besann sich der König auf seine Macht als Staatsoberhaupt und erliess eine *ordre*, genannt «Kartoffelbefehl».

Doch die eigensinnigen brandenburgischen Bauern liessen sich nicht in ihr Handwerk pfuschen.

Vermutlich war Friedrich entnervt, gab aber nicht auf. Stattdessen griff er zu einer List: Er liess auf seinen eigenen royalen Feldern Kartoffeln anpflanzen und sie Tag und Nacht durch Soldaten bewachen. Damit war er sich nun der Aufmerksamkeit seiner Untertanen sicher. Und da die Bewacher angewiesen waren, so oft wie nur immer möglich zu pennen, konnten seiner Majestät Subjekte bequem die vermeintlich so wertvollen Kartoffeln stibitzen. Auf diese Weise setzte sich ihr Anbau doch noch durch. Immerhin stiegen die preussischen Könige hernach zu deutschen Kaisern auf, die Kartoffel hatte bestimmt das Ihre dazu beigetragen.

Tief empfundener Hass auf Salzkartoffeln

Heute hängt im Deutschen Museum Berlin ein Gemälde, das König Friedrich bei der Inspektion des Kartoffelanbaus zeigt. Seine Majestät scheint jedoch selber keinen Gefallen an Erdäpfeln gefunden zu haben. Die Zutat fehlt auf den überlieferten Rezeptblättern der höfischen Küche. Was nicht sonderlich erstaunt, schliesslich erreichen Hungersnöte nur selten die fürstliche Tafel.

Vielleicht hatte Friedrich auch einfach Salzkartoffeln verkostet, wie ich sie als Kind vorgesetzt bekam. Sie waren trocken, pampig, geschmacklos und hinterliessen ein pelziges Gefühl auf der Zunge. Ich habe die Tage verflucht, an denen Salzkartoffeln auf dem Teller lagen.

Dabei ist die Kartoffel ein fantastisches Lebensmittel. Nichts geht über eine knusprige Rösti an einem verkaternten Morgen. Und wenn man es mal geschafft hat, ein Gratin mit hauchdünn geschnittenen Kartoffeln herzustellen, das beim Zerschneiden kuchenartig kompakt bleibt und nicht in alle Himmelsrichtungen davonflutscht, weiss man auch das zu schätzen. Vom Kartoffelstock, in den ein ganzes Buttermödeli eingeflossen ist, wollen wir hier gar nicht erst anfangen.

Vergangenes Jahr stiess ich auf ein Rezept, das so tut, als sei es französisch, aber vor allem im angelsächsischen Raum eine gewisse Bekanntheit genießt. Es handelt sich um *fondant potatoes*, sie gelten als Gericht für die adelige Tafel. Vermutlich auch, weil man für ihre Zubereitung aus ästhetischen Gründen einiges wegschneidet.

Die Beilage verbindet auf ideale Weise die Vorzüge einer knusprigen Bratkartoffel mit der Cremigkeit eines standesgemässen Kartoffelstocks.

Gestatten, «fondant potatoes»

- Man nehme dazu einige grosse, wohlgeformte und **mehlig kochende Kartoffeln** (das könnte derzeit eine besondere Herausforderung werden, Supermärkte sind nicht gerade für ihre Vielfalt an Kartoffelsorten bekannt). Oben und unten schneiden wir die Kuppen ab, dann scheiden wir vertikal den Seiten entlang, sodass Zylinder entstehen, die wie Bio-Bauklötze aus dem Geschäft für sinnvolle Spielwaren aussehen. Kartoffeln horizontal in der Mitte durchschneiden, die Zylinder sind jetzt halb so hoch. (In diesem Punkt herrscht übrigens ein kleiner Glaubenskrieg zwischen mir und der Foodstylistin, die das Gericht fürs Foto nachgekocht hat. Sie vertritt die Haltung, dass die Kartoffeln im Original nicht halbiert werden. Es ist Ihnen überlassen, wem von uns Sie folgen möchten.) Einige Minuten in lauwarmes Wasser einlegen, damit ein Teil der Stärke die Oberfläche verlässt.
- Nun die Kartoffeln in einer gusseisernen oder anderweitig hochwertigen Bratpfanne in heissem Öl anbraten. Wenn sie anständig gebräunt sind, wenden und die andere Seite anbraten. Gegen Ende die Hitze etwas zurückdrehen.
- Dann das Öl abgiessen und Reste mit Küchenpapier aufsaugen. Nun **ein übertrieben grosses Stück Butter** (so gegen 200 g) zugeben, am besten in kleinere Stücke zerteilt. Einen Zweig **Thymian** oder ein *bouquet garni* beigeben sowie einige der Länge nach halbierte **Knoblauchzehen** (mit Schale). Wenn die Butter leicht zu bräunen beginnt, 2 bis 3 dl kräftige (eher etwas zu salzige) **Bouillon** beigeben – ich habe Rindsbouillon genommen.
- Nun die Bratpfanne in den auf rundum gute 220 bis 240 Grad geheizten Ofen geben, dabei hoffen, dass sie darin Platz hat, und etwa 20 bis 30-Minuten lang garen – bis die Kartoffeln die Bouillon aufgesaugt haben und nunmehr aus der flüssigen Butter ragen.
- Pfanne rausnehmen und sich dabei nicht wie ich aus purer Dummheit die Hand am heissen Griff verbrennen. Die Kartoffelzylinder sind nun oben knusprig und innen cremig (und die Hand noch leicht rosa), sollen aber noch etwas auskühlen. Erstens schmecken sie besser, wenn sie nicht ganz so heiss sind, zweitens wirkt es unvorteilhaft, wenn man beim Essen panikartig durch den Mund hyperventiliert (erst recht in Corona-Zeiten). Vor dem Servieren ein wenig flüssige Butter über die *fondant potatoes* träufeln. Die Knoblauchzehen isst man als Köchin am besten selber.

Ein [Youtube-Video von Chef John](#) fasst die Zubereitung recht hübsch zusammen, mit geringfügigen Abweichungen zu meiner Version. Man kann die *fondant potatoes* zu allerlei Fleisch servieren, ideal sind sie zu Roastbeef oder einem Osterlamm. Doch auch zu weissem Spargel passen sie hübsch, als Alternative zu Bratkartoffeln.

Und mit dem, was übrig bleibt?

Die Abschnitte der Kartoffeln – also die grosszügig weggeschnittenen Schalenteile – lassen sich übrigens zu missratenen *country fries* coupiert in einer Schüssel Wasser über Nacht im Kühlschrank lagern. Am nächsten Tag in Öl knusprig frittiert, pikant gewürzt und mit hausgemachter Aioli oder einer Mayonnaise mit geräuchertem Paprika serviert, lindern sie kurzfristige Hungersnöte. Frittierte Kartoffelschalen sind grosser Stoff, selten schmeckt Abfall derart köstlich.

Diejenigen Kartoffeln aus dem 2,5-kg-Pack, die das Casting für die *fondant potatoes* nicht geschafft haben, sollte man übrigens zu Gnocchi verarbeiten,

vor allem, wenn man Kinder hat. Die dürfen sogar mitarbeiten, solange sie die Abstands- und Hygieneregeln des Bundes einhalten.

Ich habe es bislang ein einziges Mal hinbekommen, Gnocchi ganz ohne Mehl herzustellen. Das muss an der Sorte gelegen haben. Die Kartoffeln koche man sehr weich und trockne sie hernach im Ofen. Ein Ei und etwas Mehl reichen für den Teig. Neben Salz muss unbedingt frisch geriebene Muskatnuss hinein. Muskatnuss ist für die Kartoffel so etwas wie Ecstasy für den Partygänger. Die Kartoffel will dank Muskatnuss lieben und geliebt werden, sie wird total anschmiegsam.

Den Gnocchiteig rollt man noch warm zu langen Würsten und schneidet leicht schräg rautenförmige Gnocchi, die man auf eine bemehlte Fläche legt. Die Rauten dürfen ruhig recht gross sein. Ins heisse Salzwasser damit, warten, bis sie wie tote Goldfische oben schwimmen. Mit der Schaumkelle rausheven und mit Salbeiblättern in heisser Butter anbraten, Fleur de Sel und frischen Pfeffer dazugeben, am Ende mit dem Trüffelhobel geschnittene Parmesanblättchen drüber und diese ganz leicht anschmelzen.

Zum Fotografen und zur Foodstylistin

Lukas Lienhard, 38, lebt in Zürich. Er ist spezialisiert auf die Fotografie von Essen und Kulinarik, von der Reportage über einen Landwirt bis zum Porträt einer Spitzenköchin. Dschin Halbheer ist als Foodstylistin an der Serie beteiligt, sie ist Sous-Chefin in der Krone Altstetten.