

Fein und feiner

Lange war die Kartoffel ein kulinarisches Aschenputtel. Erst als ein französischer Spitzenkoch daraus das allerfeinste **Kartoffelpüree** rührte, machte die Knolle Weltkarriere.

MICHAEL MERZ (TEXT)
UND RENÉ FRAUENFELDER (FOTOS)

Sie war da – und doch nicht. All die vielen Jahre ass man sie als Pommes, Röschti, Gröstl, Kroketten oder Crique. Und natürlich als Püree, oft genug aus der Schachtel. Keine Frage: Kartoffelgerichte waren überall. Man ass sie, fand sie gar nicht so schlecht, aber Wertschätzung brachte man ihnen kaum entgegen. Bis in den 1980er-Jahren ein französischer Koch namens Joël Robuchon (71) in seinem Restaurant an der Pariser Rue de Longchamp ein ganz besonderes Kartoffelpüree servierte.

Die Gäste und die Presse überschlugen sich mit Lobpreisungen: Fein, zart, sämig und zugleich fest, sei Robuchons Püree. Das Geheimnis? Der Küchenmeister kochte es nicht aus trockenen ausgereiften Holländer Kartoffeln, sondern aus



Heute kocht für Sie

**Damian
Fry**

Gault Millau: 14 Punkte
Michelin

Restaurant Krone
6484 Wassen UR
Tel. 041 885 19 55
Montags geschlossen
www.hotelkrone.ch

fest auskochenden von der Atlantikinsel Noirmoutier. Ausserdem strich er die Herdöpfel nicht einmal durch sein feinstes Sieb, sondern gleich dreimal, immer vermenget mit «viel mehr» Butter und Rahm. Dieses «viel mehr» machte etwa die Hälfte des Gewichts der verwendeten Kartoffeln aus. Sie ahnen es: Das Gericht war damit nicht eben kalorienarm, aber es schmeckte unglaublich gut.

Besondere Kartoffeln, vom Atlantik bis nach Peru

Mit dieser Komposition trat die Kartoffel ihre jüngste Karriere an. Erst wählten Gourmets Knollen aus den sandigen Böden einer französischen Insel, dann Neuzüchtungen, die mehr Geschmack und eine bessere Garkonsistenz versprachen. Schliesslich mussten Urkartoffeln aus Peru mit blauer oder rotvioletter Farbe her. Diese schmeckten –

oh Wunder – nach Kartoffeln! Die Köche jubelten, und schon gab es in jedem Beizli Kartoffelstock, Bratkartoffeln und Gratins der exklusiven Art.

Die Pommes-Nation Belgien verkündete der Welt, wie Pommes frites zu sein hatten. Der perfekte Gratin musste europaweit wie in der Dauphiné gebacken werden, und Robuchon wurde auch in diesem Bereich zur Referenz. Er verfasste ein Küchenwerk, das alles Wissen über Kartoffeln und Kartoffelgerichte vereinte: «Le Meilleur et le plus simple de la pomme de terre», auf Deutsch ist es als «Kartoffelzaubereien» erschienen.

Damian Fry (37) von der Krone in Wassen UR verrät uns sein Geheimnis der Morchel-Kartoffel-Mousseline. Gut so: Denn der Heissunger auf ein feineres, luftigeres und aromatischeres Kartoffelpüree ist noch immer da. ●

Feintrinker

Der richtige Wein zum Pflingstessen

Saint-Émilion im Bordeaux – ein pittoreskes Fleckchen Erde. Da liegt das mittelalterliche Städtchen, in nächster Nähe finden sich unzählige Weingüter und Keller, die wie in der Champagne, tief in den Kalkfelsen geschlagen wurden. **Manche zu römischen Zeiten, schon damals wurde in dieser Region Weinbau betrieben.** Heute steht sie für pflaumengeschmackelige Weine, aus denen Himbeer- und dunkle Kirschenaromen aufstei-

gen. Und die – wenn es denn klassische Saint-Émilion sind – hinter der leichten Anmutung immense Kraft und facettenreichen Ausdruck verbergen. All diese Eigenheiten hat auch der Château La Fleur-Pourret mit Jahrgang 2008, ja er brilliert sogar damit – was in dem sehr unausgeglichenen Jahr überraschend ist. **Er stammt aus dem wahrhaft legendären Haus Manoncourt** – von jener Familie also, die mit Château-Figeac eine

der Kronjuwelen der Region bewirtschaftet. Der Château La Fleur-Pourret wird nach alter Bordeauxtradition gemacht, die langlebige Weine keltert und keinen Pfifferling auf raschen Verkauf und Konsum gibt. **Ein idealer Wein zu den Tafelgenüssen rund um Pflingsten.** Er passt perfekt zu gebratenem Lamm, Gitzi, Rind, Kalb und auch zu lang gelagertem Schweizer Käse. Am notabelsten natürlich zum Greyerzer.



**Château La
Fleur-Pourret
2008**
Saint-Émilion,
Bordeaux

Martel AG
9001 St. Gallen
23 Franken
www.martel.ch



Kalbssteak an Mandeljus mit einer Morchel-Kartoffel-Mousseline

Ein Gericht für 4 Personen

Zutaten

► **Kalbssteaks:** 4 Kalbssteaks, jeweils ca. 160 g; **Gewürzmischung:** Salz, Pfeffer, Paprika; 40 g Erdnussöl

► **Mandeljus:** 1 l Kalbsfond; 10 g Butter; 10 g Zwiebel, gehackt; 70 g Mandelscheiben, geröstet; 0,5 dl Amaretto; 0,5 dl kräftiger Rotwein (beispielsweise Primitivo)

► **Morchel-Kartoffel-Mousseline:** 500 g Kartoffeln, Agria; 1 dl Milch; 1 dl Vollrahm; 50 g Butter (1); etwas Muskatnuss; 100 g Morcheln, frisch; 30 g Butter (2); 10 g Zwiebeln, gehackt; 3 g Thymian, gehackt; 0,2 dl Marsala; 2 EL Gemüsefond; 0,5 dl Schlagrahm; Salz und Pfeffer aus der Mühle; je nach Jahreszeit:

grüner und weisser Spargel, Karotten oder Spinat

Zubereitung

► Für den Mandeljus Zwiebeln und Mandelscheiben in heisser Butter anziehen. Mit Amaretto und Rotwein ablöschen. Erst dann den Kalbsjus zufügen. Die Sauce auf kleinem Feuer langsam reduzieren, bis diese die Rückseite eines Esslöffels glatt überzieht. Sauce allenfalls abschmecken und abpassieren.

► Kartoffeln in der Schale kochen, schälen, würfeln. Im 60 Grad warmen Backofen etwas trocknen lassen. Durchs Passevite treiben. In einem Pfännchen auf kleiner Temperatur mit Milch, Rahm, Butter (1) und den Gewürzen vermengen. Idealerweise mit einem hitzebeständigen Gummispatel.

► Die Butter (2) schmelzen, die Morcheln, Zwiebeln und den Thymian darin anziehen.

Sind die Zwiebeln glasig mit Marsala ablöschen und mit dem Gemüsefond aufkochen. Ist alles weich, abschmecken. Im Mixbecher cremig pürieren, warm halten. Kurz vor dem Servieren das Morchelpüree unter das Kartoffelpüree ziehen. Dann den Schlagrahm unterarbeiten.

► Den Backofen auf 160 Grad aufheizen. Die gewürzten Kalbssteaks im Erdnussöl anbraten. In den Backofen auf einen Gitterrost legen und 8 Minuten fertig garen. Allenfalls bei 60 Grad locker zugedeckt ruhen lassen.

Anrichten

► Die allfällig vorbereiteten Gemüse in heisser Butter wenden und zusammen mit der Morchel-Kartoffel-Mousseline auf warmen Tellern anrichten. Das Fleisch in dicke, schräge Tranchen schneiden und auf den Tellern platzieren. Fleisch mit etwas Sauce nappieren. Mit frischen Kräutern Ihrer Wahl garnieren. Alles sofort auftragen.