

Kochen mit Stern | Bratkartoffeln à la Anne-Marie

Zutaten:

- 4 große festkochende Kartoffeln
- 1 Liter Sahne
- 1/2 Knolle Knoblauch
- 1 Lorbeerblatt
- 3 – 4 Zweiglein Thymian
- 3 – 4 Prisen frisch geriebene Muskatnuss
- 3 – 4 Prisen Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die geschälten und gewaschenen Kartoffeln in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einen Topf geben. 5 – 6 Knoblauchzehen mit der flachen Seite eines Küchenmessers anquetschen und mit der Schale zu den Kartoffeln geben. Thymianzweige und Lorbeerblatt ebenfalls zufügen. Alles mit der Sahne aufgießen und Muskatnuss dazugeben. Die Sahne zum Köcheln bringen und dann 12 – 14 Minuten köcheln lassen. Aufpassen, dass die Sahne nicht überkocht!

Die Kartoffeln sollen ruhig al dente bleiben, damit sie später in der Pfanne nicht auseinanderfallen. Am Ende der Kochzeit Lorbeerblatt und Thymianzweig entfernen.

Eine große Pfanne sehr stark ohne Fett erhitzen. Am besten eignet sich eine Pfanne aus Eisen oder Gusseisen. Wenn die Bratpfanne richtig heiß ist, Kartoffeln und Knoblauch mit einer Siebkelle aus dem Topf in die Pfanne geben. Die Kartoffeln können ruhig sehr knusprig braun und an einigen Stellen auch dunkel werden. Mit Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern