

Kartoffeln aus der Asche

mit Crème fraîche und Bottarga



Zubereitung

Glut im Grill oder der Feuerstelle zu Asche herunterbrennen lassen, sie darf dazwischen schon noch etwas glühen. Das dauert bei einem zünftigen Holzfeuer etwa 1 ½–2 Stunden.

Kartoffeln ungeschält für etwa 90 Minuten in der heissen Asche begraben, sie sollen sich unter der Schale weich anfühlen.

In der Zwischenzeit Crème fraîche mit gehacktem Dill, Zitronensaft und -zesten verrühren, mit Meersalz salzen.

Kartoffeln aus der erlöschenden Glut holen, von jeglicher Asche befreien und mit der Rückseite eines grossen Löffels auseinanderdrücken.

Zutaten für 4 Personen

- 4 grosse, mehlig-kochende Kartoffeln wie Bintje, Marabel oder Désirée
- ½ Bund Dill, gehackt, einige Zweige ganz behalten
- 150g Crème fraîche
- ½ Zitrone, Zesten feingeschnitten und Saft
- 100g Wagyu- oder Entenfett
- 30g Bottarga (getrocknete, gepresste Fischrogen)

Eine Gusspfanne erhitzen, das Fett schmelzen lassen, bis es fast raucht, Kartoffeln zugeben. Auf jeder Seite 5 Minuten braten bis sie gleichmässig braun sind. Dabei immer wieder mit dem Fett übergiessen.

Hitze zurückschalten und weitere 10 Minuten knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier trocknen lassen, mit Meersalz salzen.

Auf Teller verteilen, mit Crème fraîche beträufeln, Bottarga darüber reiben (alternativ Kaviar darüber geben) und mit den Dillzweigen garnieren.