

Frittierte Hasselbackkartoffeln

Ich muss feststellen, dass die Hasselbackkartoffel mein Leben verändert hat. Es gibt eine Zeit, bevor ich anfing, diesen Snack im Restaurant zuzubereiten, und eine Zeit danach.

Ich hatte schon länger die Idee, ein Gericht mit Hasselbackkartoffeln zu entwickeln. Es sollte Fingerfood werden – ursprünglich, aber gleichzeitig auch trendy, leicht und lecker. Sechs Monate brauchte ich, bis das ultimative Rezept fertig war. Wie oft wollte ich aufgeben und war wütend, doch am Ende kamen diese frittierten Hasselbackkartoffeln heraus.

Das Gericht ist zu einem Symbol für mein Restaurant Hantverket in Stockholm geworden. Dafür bin ich sehr dankbar! Mein Leben nahm eine Wende. Mittlerweile habe ich bestimmt 6 bis 7 Millionen Mal Schnitte in Kartoffeln gemacht. Beim Einschneiden der Kartoffeln befällt mich manchmal das Gefühl, als würde ich beim Autofahren gleich hinter dem Steuer einschlafen. Die Augenlider werden schwer und wollen zufallen. Aber beim Hasselbackschneiden besteht ja zum Glück keine Lebensgefahr, denn ich kann gleichzeitig schneiden und schlafen. Wirklich, ich schneide manchmal mit geschlossenen Augen.

4 Portionen als Snack

12 kleine festkochende Kartoffeln,
sorgfältig geschrubbt
4 EL Saure Sahne, Schmand oder
Crème fraîche
60 g Fischrogen
½ Bund Dill,
gepflückt und grob gehackt
1 Frühlingszwiebel,
geputzt und fein geschnitten
Öl zum Frittieren

Kochbrühe

200 ml Apfelessig
75 g Salz

Die Kartoffeln fein einschneiden, jedoch nicht ganz durchschneiden. Dazu die Kartoffel neben einen Kochlöffel legen oder ein Geschirrhandtuch von jeder Seite dreimal so falten, sodass sich in der Mitte eine Mulde bildet, in die die Kartoffel gelegt wird. Die Kartoffeln nach dem Einschneiden sofort in eine Schüssel mit Eiswasser einlegen.

Für die Kochbrühe 1 Liter Wasser, Essig und Salz in einem Topf aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Kartoffeln in etwa 90°C heißem Wasser ohne Deckel 1 Stunde köcheln lassen. Die Kartoffeln sollten nicht ganz durchgegart, also noch halb roh sein. Mit einem Schaumlöffel herausheben und in die Schüssel mit Eiswasser legen. So können die Kartoffeln bis zu 3 Tage vor dem Servieren vorbereitet werden.

Zum Servieren die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. In absolut reinem, 140°C heißem Frittieröl 25 bis 30 Minuten frittieren, bis sie rundum knusprig sind. Achtung: Manchmal geht es schneller oder es dauert etwas länger. Wenn das Öl um die Kartoffeln fast aufhört zu sprudeln, sind sie fertig.

Die Kartoffeln herausheben und auf einem Kuchengitter oder Küchenpapier abtropfen lassen.

Wenn Sie Zeit haben, können Sie die frittierten Kartoffeln noch im Backofen bei 65°C 1 bis 2 Stunden weitergaren, damit sie noch knuspriger werden.

Mit Schmand, Rogen, Dill und Frühlingszwiebeln garnieren und sofort servieren.

Diese köstliche Hasselbackkartoffel hat mein Leben verändert.

