

Über diese physikalischen Prinzipien hinaus lohnt es natürlich, auch einen Gedanken an die unterschiedlichen Fettaromen zu verschwenden. So kann der Einsatz von Gänseschmalz zu Geflügelgerichten eine Offenbarung sein. Oder das Verfeinern der Pürees mit Nussölen. Manchmal sind es eben genau diese Überlegungen, die aus einem kleinen einen großen Teller machen. Und damit ist nicht die Portion gemeint.

Hier kommen nun drei Rezepte zum Ausprobieren: Das erste ist eines meiner Lieblingsessen aus fernen Kindheitstagen, das zweite die Gourmetversion, das dritte stammt aus der mediterranen Diät.

SPÄTZLE-KARTOFFELWÜRSTLE

*500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
150 g Süßrahmbutter – etwas grobes Salz
Spätzle-Schwob (Spätzlepresse)*

Die Kartoffeln weich kochen, sofort pellen und mit einer Spätzlepresse zu langen Würstle in vorgewärmte Teller pressen. Großzügig (!) mit Butterflocken belegen und das grobe Salz darüberstreuen.

Mit blauen Kartoffeln (zum Beispiel Vitelotte) und Gänseschmalz statt Butter wird der Teller deutlich unkonventioneller, aber ebenso köstlich.

Das war übrigens mein Freitagsmittagessen von Müttern in der Fastenzeit. Trinkt man dazu ein Glas Buttermilch, ist es eine ganz wunderbar einfache Mahlzeit und für mich heute noch ein Highlight.

Für die Edelsonversion gibt man über die großzügig gebutterten Würstle einen Löffel Kaviar. Das ist zwar etwas teurer, aber immer noch sehr einfach, oder besser: einfach grandios. Und wer im Winter an darübergehobelte Trüffel denkt, liegt auch nicht verkehrt.

Die Spätzlepresse: Der Schwabe braucht die Presse
auch für Kartoffelpüree.

Es knackt, kracht, schäumt und prickelt

