



Knusprige Kartoffeln mit Kräuterquark

Zutaten für 4 Personen: 1 kg Drillinge, Salz, Olivenöl, schwarzer Pfeffer;
für den Kräuterquark: zwei Handvoll frische Kräuter, 200 g Quark, 200 g Crème fraîche,
1 EL Senf, 4 Essiggurken, Saft einer halben Zitrone, Pfeffer, Salz

Nie würde ich mich trauen, hier Tiefkühlpommes auf die Zutatenliste zu schreiben. Der Dreisternekoch Christian Jürgens hingegen serviert Tiefkühlpommes, wenn seine Schwiegereltern zu Besuch kommen. Das hat er mir gesagt, als ich ihn für die neue Ausgabe des *ZEITmagazins WOCHENMARKT* interviewt habe. Gegen Tiefkühlpommes sei gar nichts einzuwenden, meint er. Da ich aber nun kein Dreisternekoch bin, muss ich mir hier etwas Mühe geben. Diese Kartoffeln schmecken eigentlich wie Pommes, nämlich knusprig, fettig und köstlich, aber man muss schon ein bisschen kochen. Es gibt einen Kräuterquark dazu, weil man jetzt nach dem Winter jedes Grün hinunterschlingen will wie ein Hund sein Würstchen.

Die neue Ausgabe des *ZEITmagazins WOCHENMARKT* ist ab sofort am Kiosk erhältlich

Backofen auf 220° Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln 20 Minuten lang in Salzwasser kochen. Backblech mit Olivenöl einpinseln, sodass eine dünne Schicht die Oberfläche bedeckt. Gekochte Kartoffeln auf das Blech legen, mit einem Kartoffelstampfer (oder einem Topfboden) flach drücken, sodass die Schale aufplatzt und die Kartoffelfladen ungefähr 1,5 cm dick sind – nicht zu fest drücken, die Kartoffeln sollen nicht komplett zerquetscht werden. Mit Öl bepinseln, salzen, pfeffern und 25 bis 30 Minuten im Ofen backen. Kräuter fein hacken oder mit dem Zauberstab pürieren, mit Quark, Crème fraîche, Senf und fein gehackten Essiggurken vermengen, mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.