

Rezept des Monats

Juni 2022

Kartoffelpaste mit Knoblauch und Oliven

Wenn mir mal nichts einfällt und ich nicht weiss, was ich kochen könnte, verschlägt es mich zu Annemarie Wildeisen. Die ist so herrlich unkompliziert und nicht ständig auf der Suche nach überbordender Originalität. Wohltuend sich abhebend von all den Bloggern und Influencern, die vor lauter «Jetzt-mach-ich-was-ganz-Besonderes» nicht wissen, wo sie sich lassen sollen.

Ständig sind sie auf der Suche nach Aussergewöhnlichem, wobei es natürlich absolut intoleranzfrei zugeht. Man könnte fast meinen, die hiesige Bevölkerung ist halb krank vor Essensallergien. Dabei werden die Leute hierzulande so alt wie nirgends sonst. Aber das verdanken wir wohl weniger unserem so furchtbar ungesundem Essen, als unserer hocheffizienten Pharma- und Gesundheitsindustrie. Ganz neu springen viele Winzer jetzt auch auf den Zug und deklarieren auf ihren Etiketten «Vegan!» Jetzt warte ich nur noch auf [LGBT-QIA](#)-Wein mit Regenbogenflagge.

Zurück zu Annemarie Wildeisen. In einem Heftchen von ihr habe ich ein schönes Kartoffelrezept gefunden, das gut als Abwechslung zu Kartoffelbrei und Kartoffelsalat dienen kann. Es ist leicht mediterran angehaucht und schmeckt vorzüglich zu Grilladen, Salaten oder auch pur.

Das braucht's:

300 g festkochende Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
1 Esslöffel gehackte Oliven
1 Bund glattblättrige Petersilie
2 Esslöffel Zitronensaft
0,5–1,5 dl Gemüsebouillon, je nach Saugkraft der Kartoffeln
5 Esslöffel allerfeinstes Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Und so geht's:

Kartoffeln mit der Schale kochen. So heiss wie's geht pellen. Durch die Kartoffelpresse pressen oder mit dem Stampfer stampfen.

Den Knoblauch schälen und zu der Kartoffelmasse pressen. Die Oliven, wenn nötig, entsteinen. Zusammen mit der Petersilie fein hacken. Beides mit dem Zitronensaft, der Bouillon und dem Olivenöl unter die Kartoffeln mischen und die Paste mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Je nach Kartoffelsorte benötigt man mehr oder weniger Flüssigkeit, damit die Paste schön geschmeidig wird. Aber es ist auch eine Sache der persönlichen Vorliebe, wie fest oder fliegend man die Paste mag.