Ofenrösti und etwas "Kartoffelogie"

Eine perfekte Rösti wird aus vorgekochten, festkochenden Kartoffeln zubereitet. Das stimmt. Eine perfekte Rösti wird aus rohen, mehligkochenden Kartoffeln zubereitet. Das stimmt auch. Eine Rösti zuzubereiten kostet Zeit und Aufmerksamkeit. Stimmt ebenfalls, aber beides hatte ich nicht, oder besser, ich wollte mich lieber meinem Gast widmen, als mit der Bratschaufel am Herd zu stehen. Darum habe ich mich für eine Ofenrösti entschieden und zwar aus mehligkochenden Kartoffeln (Agria), weil ich keine anderen auf Vorrat hatte.

Ich erinnerte mich an die Forschungsarbeit von Robert (Düsentrieb) , lamiacucina. Davon inspiriert hab ich die ungeschälten Kartoffeln am Vortag vorgekocht, oder eben nicht gekocht, sondern in reichliches, siedendes Salzwasser gegeben, die Herdplatte ausgeschaltet und 30 Minuten ziehen lassen. Nach 30 Minuten betrug die Wassertemperatur noch 70°. Danach hab ich sie unter fliessendem Wasser abgekühlt. Am anderen Tag liessen sich die noch festen Kartoffeln mit dem Sparschäler gut enthäuten und safteten beim Raffeln überhaupt nicht mehr. Beim Raffeln von ganz rohen Kartoffeln tritt Wasser aus, das nachher beim Anbraten stört. Nicht so in diesem Fall, die Kartoffelspäne brutzelten sogleich in der heissen Bratbutter und zeigten nach kurzer Zeit eine schöne, braune Färbung.

Ich habe zuerst gehackte Zwiebel angeröstet, dann die Rösti zugegeben und knapp 10 Minuten unter häufigem Wenden gebraten, etwas gesalzen und dann in eine Gratinform gegeben, mit ein paar Butterflocken bestreut und in den auf 200° vorgeheizten Ofen geschoben. Nach 10 Minuten hab ich die Ofentemperatur auf 160° zurückgestellt. Derzeit hab ich das Lammrack angebraten und dann neben der Ofenrösti in den Ofen geschoben. Nach 30 Minuten waren Rösti und Lammrack ganz ohne Aufsicht perfekt gegart.

Die Ofenrösti war nicht ganz so knusprig, wie wenn ich sie in der Pfanne gebraten hätte, aber sie war keineswegs pampig oder mehlig, sondern "gut im Biss".