

Das ist die heiße Ost-und-Gemüse-Saison: Im Mai und Juni gibt es gleichzeitig Spargel, Erdbeeren, Rhabarber und Frühkartoffeln. Während um die weißen und grünen Stangen und die prallroten Früchtchen immer viel Gewese gemacht wird, sind neue Kartoffeln so ein bisschen die Stiefkinder dieser schönen Zeit im Jahr. Das haben sie nicht verdient, und das muss sich ändern. Dazu sollte man zunächst wissen, was „neue Kartoffeln“ denn genau sind, was das Besondere an ihnen ist und wie man sie am besten serviert. Hier ein paar Anregungen:

Was denn nun: Frühkartoffeln oder Neue Kartoffeln?

Tatsächlich gibt es ja bei Obst und Gemüse internationale Standards für die Benennung, und in denen heißen die zeitigen Knollen „early potatoes“. Hierzulande ist aber – gerade in Rezepten – eher von Frühkartoffeln die Rede. In der Warenkunde wird zudem strikt zwischen „Frühkartoffeln“ und „Speisekartoffeln“ unterschieden. Das hat etwas mit der Art und Weise zu tun, wie neue Kartoffeln angebaut werden. Die Regel ist simpel: Sie werden früh gepflanzt und früh geerntet. Dadurch erreichen sie nicht die vollständige Reife – das wichtigste Kriterium für die Bezeichnung „Frühkartoffel“, denn neue Kartoffeln können nicht lange gelagert werden, während Speisekartoffeln ja sogar – wie man immer noch sagt – eingekellert werden und halten sich dunkel, kühl und trocken problemlos vom späten Herbst bis zum Ende des folgenden Frühlings.

Neue Kartoffeln werden in der Regel im Januar gesetzt und dann Ende Mai bis Mitte Juni erstmals geerntet. Die Zeit der frühen Erdäpfel endet dann bereits im Juli. Weil die Dinger nicht so lange in der Erde bleiben, bilden sie nur eine sehr dünne Schale aus, und das Fruchtfleisch bleibt sehr zart. Das geht übrigens nicht mit allen Sorten. Hierzulande werden vorwiegend Cilena, Annabelle und einige andere festkochende Sorten als Frühkartoffeln angebaut. Aber neue Kartoffeln kommen nicht nur aus Deutschland; bereits im Januar oder Februar gibt es im Supermarkt oft Frühkartoffeln aus Marokko oder Spanien, manchmal zu horrenden Preisen. Nicht immer schmecken die verwendeten Sorten so, wie man es sich von neuen Kartoffeln wünscht. Deshalb gilt der Ratschlag: Frühkartoffel am besten auf dem Markt und am liebsten direkt vom regionalen Erzeuger kaufen.

Wie behandelt man die frühen Knollen?

Im Prinzip kannst du aus Frühkartoffeln alles machen, was du auch mit Speisekartoffeln übers

Jahr anstellst. Empfehlenswert ist aber auf jeden Fall, neue Kartoffeln NICHT zu schälen. Stammen sie mehr oder weniger ohne Umwege vom Bauernhof, sind sie oft ordentlich mit Erde verkrustet. Deshalb besteht der erste Schritt darin, die Erde unter fließendem Wasser abzuwaschen, sodass du die (halbwegs) saubere Schale vor dir hast. In einem zweiten Schritt bürstest du die Erdäpfel – dabei wird die Schale teilweise schon entfernt. Und zum Schluss rubbelst du die Knollen mit den feuchten Händen sanft ab. Am Ende sehen die Finger nicht aus wie mit dem Messer geschält, aber Schale hast du kaum noch dran.



RdW: Bratkartoffeln mal ganz anders

Obwohl neue Kartoffeln fast zu schade sind, um bloß Beilage zu sein, gehören sie doch in der zweiten Hälfte der Spargelzeit zwingend zum Stangengemüse. Die optimale Zubereitung ist dabei, die (ungeschälten) Knollen in wenig, reichlich gesalzenem Wasser bei mittlerer Hitze

mehr zu dämpfen als zu kochen. Allerdings brauchen sie in aller Regel die üblichen 20 Minuten zum Garen. Apropos: Gerade die kleineren Sorten eignen sich als Frühkartoffeln ganz wunderbar dafür, gedämpft zu werden – also entweder in einem Dämpfgerät oder im großen, gedeckelten Topf mit Einsatz über Dampf. Was die Garzeit angeht, musst du dich langsam herantasten; in der Regel brauchen die Erdäpfel im Dampf ein bisschen länger als im Wasser.

Und sonst? Kann man sie auch braten?

Natürlich kannst du alle deine Kartoffelrezepte auch mit den neuen Knollen zubereiten. Viel schöner ist es aber, sie in ihrer Saison bevorzugt zu behandeln. Insofern ist das mehr als klassische Trio aus Kartoffeln, Quark und Leinöl beinahe die beste Variante. Dafür kochst du die Kartoffeln wie oben beschrieben. Nimm einen halbfetten Quark und rühr ihn mit Milch glatt, wobei du gleich mit Salz und Pfeffer würzt. Kaltgepresstes Leinöl wird zuletzt auf die Portion Quark auf dem Teller gegeben. Tipp: Verfeinere die Kartoffeln mit ein wenig allerbestem Fleur de sel – sie haben es verdient.

Ebenfalls eine feine Zubereitungsart ist der Kartoffelstampf, der hier nicht zum Püree ausarten sollte. Koch die Frühkartoffeln ein bisschen länger als üblich, gieß sie ab und lass sie ein wenig ausdampfen. Gib reichlich Butter dazu sowie einen guten Schuss heiße Milch und bearbeiten den Topfinhalt mit dem Stampfer. Weil die Kartoffeln nicht geschält sind, werden sie auch bei rauer Behandlung nicht zu Matsch, sondern geben dem Stampf (der mit Salz und Muskatnuss sanft gewürzt wird) eine angenehme Struktur.

Nicht zu empfehlen ist die Behandlung neuer Kartoffeln in heißem Fett in der Pfanne oder zum Pommes geschnitten in der Fritteuse. Möchtest du aber trotzdem den Anflug von Gebratenem, dann gehe folgendermaßen vor: Koch die Kartoffeln, gieß sie ab und lass sie gut ausdampfen. Schneide sie in mundgerechte Stücke und schwenk diese in einer Pfanne mit nicht zu wenig Olivenöl bis sich an den Schnittkanten Krusten bilden. Diese Form Bratkartoffeln kannst du zusätzlich zu Salz und Pfeffer mit einem Hauch getrocknetem Majoran würzen.