



Röstkartoffeln mit confiertem Knoblauch und Harissa

6–8 Personen als Beilage · ca. 2 Std · mittel

Zutaten

- 2 große Knoblauchknollen, geschält (90 g Zehen)
- 130 g Gänse- oder Entenschmalz
- 4 Zweige Rosmarin (10 g)
- 6 Zweige Thymian (15 g)
- 2 kg mehligkochende Kartoffeln, geschält und in 5 cm große Stücke
- 40 g feiner Hartweizengrieß
- 2 TL Kümmelsamen, geröstet und leicht zerstoßen
- 2 EL Rosen-Harissa (30 g), je nach Schärfe der Marke
- Meersalzflocken

Zubereitung

- Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen.
- Knoblauchzehen mit Schmalz und Kräutern in einen kleinen ofenfesten Topf mit Deckel geben. Zugedeckt 40 Minuten im Ofen garen, bis die Zehen weich und karamellisiert sind. Das Fett durch ein Sieb in eine große hitzefeste Schüssel gießen, Knoblauch und Kräuter aufheben.
- Ofen auf 200 °C Umluft hochstellen.
- Reichlich Salzwasser aufkochen, die Kartoffeln darin 10 Minuten vorkochen, dann abgießen und im Sieb kräftig durchschütteln, damit die Ränder rau werden. 10 Minuten trocknen lassen.
- Kartoffeln mit Grieß, Kümmel, Harissa und 2 TL Salzflocken in die Schüssel mit dem Schmalz geben, gut mischen und auf einem Blech mit Backpapier verteilen. 45 Minuten rösten und dabei zweimal wenden. Dann Knoblauch-Confit und Kräuter untermischen und weitere 10 bis 15 Minuten rösten, bis die Kartoffeln dunkelbraun und knusprig sind. Bei Bedarf nachsalzen.

Tipp: Der Knoblauch lässt sich zwei Tage vorher confieren, die Kartoffeln kann man ein paar Stunden vorher so weit vorbereiten, dass sie nur noch in den Ofen müssen.

Inspiziert von Ottolenghi, „Simple“

