

Skordalia

Für 4 Portionen:

250 g Kartoffeln mehlig 3 bis 5 Knoblauchzehen 6 bis 7 EL Olivenöl
1–2 EL Zitronensaft Salz

Die ungeschälten Kartoffeln waschen, 25 Minuten in Salzwasser garen, abgießen, kurz im offenen Topf nachtrocknen lassen.

Währenddessen die Knoblauchzehen schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder mit Salz in einem Mörser zerdrücken. Mit Öl und Essig mischen.

Kartoffeln pellen, mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Nach und nach die Öl-Essig-Knoblauch-Mischung unterrühren.

Mit Salz abschmecken und mit einem Schneebesen rühren, bis das Püree cremartig ist. Nach Geschmack mit klein gehackter Petersilie, Thymianblättchen, schwarzen Oliven oder zerkleinerten Walnüssen garnieren.

Tipps:

Skordalia schmeckt warm und kalt zu Kurzgebratenem, insbesondere zu Fisch und Lamm und zu gebackenem Gemüse. Oder einfach auf dem Brot zum Beispiel als Vorspeise.

Variation: Geben Sie 150 Gramm gemahlene Mandeln oder Walnüsse zum Grundrezept.

Für Skordalia ist eine cremartige Konsistenz erwünscht. Deshalb dürfen Sie hier – anders als für ein herkömmliches Kartoffelpüree, das unbedingt locker bleiben muss – den Elektromixer einsetzen. In Griechenland verwendet man anstelle von Kartoffeln bisweilen auch eingeweichtes Brot. Den besten frischen Knoblauch gibt es im Frühjahr. Dann sind die Zehen prall, saftig, sehr aromatisch und nicht zu scharf.

test März 2006