

Kartofler på alverdens måder.

I de fleste køkkener er kartoflen den mest anvendte grønsag af alle, da den anvendes som garniture til langt de fleste hovedretter.

De almindeligste tilberedninger af kartofler er skrællede, kogte, hvide kartofler eller kogte med skræl på.

Ud over disse findes et utal af forskellige kartoffeltilberedninger; de mest forekomne er beskrevet i følgende afsnit. Herudover vil du sikkert støde på en masse specielle kartoffeltilberedninger i din forretning eller andre virksomheder, ligesom du selv kan kreere nye tilberedninger.

En del af kartoffelopskrifterne er tilberedt i friture fra rå tilstand; her er nogle generelle retningslinier, det kan være fornuftigt at følge:

Rå kartofler til fritering bør skæres dagen i forvejen og udvandes i koldt vand til vandet er klart.

Herved fjernes en stor del af melet i kartoflen, så den bliver gylden og sprød ved tilberedning. Ved modsatte fremgangsmåde (dvs. manglende udvanding) vil kartoflerne klæbe sammen og blive grå.

Inden fritering skal kartoflerne duppes tørre, idet for meget vand vil nedkøle frituren og få olien til at koge over. Mængden af kartofler skal afpasses efter friturens størrelse.

Endnu andre tilberedninger laves af kogte kartofler; disse bliver bedst, hvis kartoflerne koges dagen i forvejen, afkøles og hviler natten over i kølerum. Friskkogte kartofler der udskæres og steges samme dag, vil ofte smuldre eller klæbe sammen og hænge fast i bunden af panden.

Kartofler hedder på fransk pommes de terre. I forbindelse med kartoffeltilberedninger forkortes dette til POMMES.....som anvendt i efterfølgende opskrifter.



Fra venstre: aspargeskartoffel, alm. Skrællekartoffel, bagekartoffel, sød kartoffel (batat).

Kartoffeltilberedninger:

Pommes Anna: skrællede kartofler skæres i 2 mm. Tykke skiver, vaskes og aftørres. I en smurt sauterpande eller form med lige sider lægges et lag af kartoffelskiver taglagt, pensles med smeltet smør, krydres med salt og peber, drysses med finthakket løg. Således fortsættes til formen er fuld. Kartofflerne dækkes med smurt pergament eller låg og bages i ovnen ved 170-200 grader til kartoflerne er møre. Formen vendes ud på tallerken eller låg, så smørret kan løbe fra, herefter stilles kartoffelen på fadet

Pommes au Four: Store meledede kartofler skrubbes rene, aftørres og bages i ovnen på underlag af salt. Saltet suger en del af vandet i kartoflerne, så konsistensen bliver den rigtige efter tilberedning. Ved anretning gives kartoffelen et let slag på siden, gives et korsformet snit og trykkes åben. Lidt koldt smør kommer i åbningen.

Pommes au Four kan varieres på utallige måder; de kan fyldes med finthakket, ristet bacon og løg, monteres med creme fraiche, eller indmaden kan tages ud og røres med forskelligt fyld.

Bagte kartofler bør ikke indpakkes i stanniol, idet de så bliver kogt og ikke opnår den rigtige smag.



Pommes Bonne année: Skrællede, meledede kartofler skæres i skiver på ca. 3/4 cm. Og udstikkes i runde med udstikker 6-7 cm i diameter., skoldes i kogende vand med salt, aftørres og brunes på pande i olie eller smør. På kanten af kartoffelskiverne sprøjtes 2-3 ringe med krokettmasse. Bages gyldne i ovn. Ved anretning fyldes midten af kartoflerne med smetana eller creme fraiche 38% og drysses med hakket løg.

Pommes Allumettes: store skrællede kartofler skæres i firkantede blokke som udkæres i tændstikstørrelse. Kartofflerne udvandes og udbages i friture til de er sprøde og gyldne. Afdryppes på fedtsugende papir og krydres med salt.



Pommes Anglaises: faste kartofler skrælles og tourneres i olivenfacon, blancheres og trækker møre på kogepunktet i vand uden salt. Serveres med finthakket persille.

Bouillonkartofler: Hakket løg, fin brunoise af gulerødder, selleri og porrer dampes i smør, tilsættes tykke skiver af rå kartofler, krydres med salt og hvid peber, påhældes bouillon (helst fra retten) så det netop dækker kartoflerne. Kartofflerne simrer under låg til de er møre. Ved anretning tilsættes finthakket persille.



Brunede kartofler:

- A. sukker opvarmes på pande til det skummer op, trækkes fra varmen og tilsættes smør. Panden rystes over varmen så smør og karamel blandes og skummer op, heri svinges de små kogte og pillede kartofler til de er gyldne. Krydres med salt.
- B. (tilberedt med fedt fra and/gås) Ande- eller gåsefedt varmes op på en tør pande, tilsættes sukker, og når dette bruser op, svinges de små kogte og pillede kartofler heri til de er gyldne. Krydres med salt.

Det er vigtigt at kartoflerne er helt tørre. Hvis der kommer vand på kartoflerne/panden, mister kartoflerne deres glans og karamellen trækker ind i kartoflerne.

Pommes Cannelure: Skrællede, melede kartofler flækkes og skæres i skiver med rund chartreusekniv, udbages som pommes frites eller vædes med smør og råsteges i ovn ved 200 grader.

Pommes Carées: Store melede kartofler skæres i tern på 1,5 cm, udvandes og udbages som pommes frites, krydres med salt.



Pommes Chateau: Skrællede kartofler tourneres i olivenfacon, blancheres og steges gyldne i afklaret smør, krydres med salt. Ved anretning drysses med hakket persille.



Pommes chips: Skrællede kartofler skæres i 1mm. tykke skiver på kartoffeljern, udvandes og bages gyldne og sprøde i friture, afdrypes på sigte, krydres med salt.



Pommes Cocotte: Skrællede kartofler tourneres i olivenfacon, blancheres og steges gyldne og møre i cocotte sammen med retten, de skal serveres med.

Pommes Copeau: Skrællede, melede kartofler udbores med specialjern (skrue med kniv) og bages sprøde i friture.

Pommes à la creme: kogte kartofler skæres i skiver og indkoges med fløde til de jævner, krydres med salt og hvid peber. De stuede kartofler kan også jævnes med sauce Bechamel. Stuede kartofler kan også fremstilles af rå skårne kartofler, som blanches og koges møre/jævne i fløde, krydres med salt og hvid peber.



Pommes Croquettes: melede kartofler skrælles, flækkes og koges puré-møre i vand uden salt. Kartofflerne afdampes, pureres og røres med ca 100 gram smør pr. kg. Kartoffler og derefter over varmen med 4 æggeblommer, krydres med salt og hvid peber. Kartoffelmosen formes som små propper, afkøles og paneres med mel, æg og rasp. Udbages hurtigt i friture – hvis croquetterne ligger for længe i frituren vil de sprænges. Croquettes kan varieres på utallige måder ved tilsætning af smagsgivere til kartoffelpuréen.

Pommes Dauphine: $\frac{3}{4}$ croquette-masse og $\frac{1}{4}$ dej fra bagte boller røres sammen, afstikkes i friture og udbages.

Pommes Duchesse: croquettetmasse sprøjtes på smurt plade som toppe, tarteletter, kurve eller lign, pensles med udpisket æg og bages gyldne i ovn ved 200 grader. Duchesse kan også anvendes til dekoration på fade og opdeling i rum på fadet til garniture. Disse duchesse-dekorationer pensles ikke med æg, men flamberes i salamander.



Pommes Fermière: Store bagte kartofler skæres igennem og udhules. Indmaden blandes med finthakkede, smørdampede urter i forholdet 2 dele urter til en del kartoffel, krydres med salt og peber og kommes i skallerne, drysses med ost, vædes med smør og bages gyldne i ovn.

Pommes Fondantes: Store kartofler tourneres som store oliven (60-80 gram) og udvandes. Kartofflerne steges møre og gyldne i rent fedt, fedtet hældes fra og kartoflerne gives et let slag på hver og monteres med ca. 100 gram smør pr. kg. Kartoffler. Dampes under låg til kartoflerne har opsuget smørret, krydres med salt.

Pommes frites: Store megede kartofler udskæres til 1*1*5 cm., udvandes og udbages i halvvarm friture, så der dannes i tynd skal. Ved servering bages de færdige ved 180 grader til de er gyldne og sprøde, afdryppes og krydres med salt.



Pommes Galettes: Croquette-masse formes i ruller på 3 cm. I diameter, hærdes i køl og skæres i 1 cm. Tykke skiver, som steges på panden i smør.

Pommes Gaufrettes: Store, skrællede kartofler skæres til "hullede vafler" på speicaljern (gaufrettes jern på mandolin). Udvas og udbages i hed friture til de er gyldne og sprøde. Krydres med salt.



Pommes Gratin: Skiver af rå kartoffel blancheres hurtigt, koges møre og letjævnede og fløde/piskefløde, smages til med salt og peber og finthakket hvidløg, anrettes i ildfaste skåle og drysses med ost og rasp, vædes med smør og gratineres i ovn eller salamander.

Hash Brown: Store megede kartofler skæres i allumette (tændstikfacon), skylles og aftørres. Kartofflerne sautes møre og letgyldne i smør tilsat lidt olie, krydres med salt og evt. friskhakkede krydderurter. Hash Brown er velegnede til æggeretter på morgenbuffet.

Pommes Hasselback: Mellemstore skrællede kartofler skæres til, så de kan ligge på siden. En grydeske lægges på den ene side op ad kartofflen, og med en skarp kniv skæres nu riller i kartofflen ned til kniven støder mod grydeskeen, kartoflerne pensles med smeltet smør og krydres med salt, knust peber og hvidløg. Bages gylden og mør i ovn ved 175-180 grader.

Kartoffelmos: Puré-kartoffelmasse monteres med 100-200 gram smør og ca. 2 dl. Kogende mælk pr. kg. Kartoffler, krydres med salt og peber.

Kartoffelsoufflé: Kartoffelpuré monteret med 100 gram smør tilsættes ca. 1 dl. Kogende fløde legeret med 8 æggeblommer pr. kg. Kartoffel. Krydres med salt, peber og muskat, hvorefter der vendes 8 stiftpiskede æggehvider i massen. Bages i smurte, raspstrøede forme eller udhulede bagte kartofler. Evt. drysses souffléen med revet ost nogle minutter før den er færdigbagt. Soufflémassen kan varieres ved tilsætning af andre smagsgivere – fx krydderurter.

Kartoffelsoufflé 2: 1 kg. Kartoffelpuré monteres med 50 gram smør og 1 dl. Piskefløde, 5 æggeblommer og hakket purløg. Til sidst vendes 8 stiftpiskede hvider i. Soufflé-massen sprøjtes med glat tyllé på forbagte creme fraiche-mørdejsbunde og bages gylden og let souffléret ved 200 grader.

Pommes Lorette: Dauphin-masse tilsmagt med reven ost sprøjtes som toppe på smurt, melet plade og bages gyldne og let soufflérede ved 200 grader.

Pommes Lyonnaise: 3 dele kogte kartofler og 1 del løg skæres i skiver og sautes hver for sig let gyldne i smør, blandes og krydres med salt og peber. Ved anretning drysses med finthakket persille.

Pommes Macaire: Indmaden af bagte kartofler pureres og monteres med 100 gram smør pr. kg. Mos, krydres med salt og peber. Kartoffeldej udrulles i 2 cm. Tykkelse og udstikkes i runde skiver efter formål, bages gyldne i afklaret smør. Anvendes som underlag for tournedos, médaillons mv.

Pommes Maitre d'hotel: tilberedes som bouillonkartofler, men finthakket løg og skiver af rå kartofler. Monteres med koldt smør og hakket persille.

Pommes Noisette: kartofler udbores med jern på størrelse med hasselnødder, blancheres og steges gyldne i afklaret smør, krydres med salt.

Pommes Pailles: Kartoffler skæres i fin julienné, udvandes og udbages i friture og krydres med salt. Pommes Pailles kan udbages i fugleredejern.



Pommes Parisiennes: Kartoffler udbores med parisiennejern og tilberedes som Noisettes.



Pommes Persillées: Kartoffler udbores med mellemstort parisiennejern, blanches et par minutter, afdampes og monteres med smør, dampes møre. Ved servering svinges kartoflerne med hakket persille. Persillekartoflerne kan tilberedes i noisettestørrelse som fyld til fuglerejer.

Pommes Pont Neuf: Store kartofler udskæres i 1,5*1,5*3 cm og tilberedes som pommes frites.



Pommes Purées: Store melede kartofler skrælles, flækkes og koges møre i vand uden salt, afdampes og pureres direkte ned i serveringsskålen. Serveres straks.

Pommes Raffles: 1 kg. Store skrællede kartofler skæres i skiver p ca. ½ cm, blancheres i kogende vand med salt, skylles let og aftørres. Lægges i smurt tærtfad lagvis med fløde og æggemasse af 2 dl piskefløde pisket sammen med 2 æg og tilsmagt med finthakket hvidløg og rosmarin samt salt og stødt hvid peber. Bages i ovn ved 200 grader i 30-40 minutter til kartoflerne er møre.

Pommes Rissollées: Små runde pillede kartofler steges let gyldne i smør og krydres.

Pommes Rösti: kartofler skæres i grov julienne (rives), skylles let, aftørres og sautes letmøre, afdryppes på sigte. Kartoffelstrimlerne presses sammen som en tyk pandekage og steges i smør. Anrettes med hakket persille eller hakket løg.



Pommes Saint Florentin: Croquette-masse blandes med ca. 150 gram mager finthakket skinke pr. kg. Masse, formes som croquettes, paneres i mel, sammenpisket æg og knuste trådnudler og udbages som croquettes.

Pommes Sautées: skiver af kogte kartofler sautes let gyldne i smør, krydres med salt og peber. Ved anretning drysses med hakket persille.

Pommes soufflées: Kartofler til soufflées skal være udsøgte og med helt ensartet kød uden vandårer og mørke streger for at kunne soufflére. Kartoflerne skrælles, skæres i ovale eller firkantede blokke med afskårne hjørner og derefter i skiver på 2-3 mm., vaskes og aftørres i klæde. Kartoflerne kommes enkeltvis i en sauterpande med halvvarm friture, der rystes hele tiden, således at det halvvarme fedtstof danner en tynd bagt hinde på begge sider af kartoflerne. Når der danner sig små blærer på kartoffelskiverne tages de op og kommes i hed friture. Ved denne chokpåvirkning omdannes vandet i kartoflerne til damp, og kartoflerne pustes op til små fine puder, steges gyldne og sprøde – krydres med salt.

Pommes Spirella: Skrællede, melede kartofler udbores med specialjern – skrue med øje, udvandes og udbages som pommes frites.