

Zerdrückte neue Kartoffeln mit Kapernbeeren, rosa Pfeffer und geröstetem Knoblauch

Nach Ottolenghi "Nopi"

Zutaten für 4-6

Personen:

1 Knoblauchknolle,
zerteilt, die Zehen
geschält

75ml [Olivenöl](#)

1 [Lorbeerblatt](#)

10g Thymianzweige

10g Rosmarinzweige

1kg neue Kartoffeln,
ungeschält

20g Minze, Blätter mit
Stielen, plus 10g
Minzblätter, in feine
Steifen geschnitten

60g [Kapernbeeren](#), Stiel
entfernt (oder 60g
[Kapern](#), abgespült), große
Exemplare halbieren

25g Butter

Abgeriebene Schale von 1
Bio-Zitrone

2EL Zitronensaft

20g Petersilie, fein
gehackt

2TL [rosa Pfefferkörner](#),
grob zerstoßen

grobes Meersalz

Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Die Knoblauchzehen in eine kleine ofenfeste Form legen. Mit Olivenöl, Lorbeerblatt sowie jeweils der Hälfte von Thymian und Rosmarin mischen und 15-20 Minuten im Ofen rösten; den Knoblauch zwischendurch ein- oder zweimal mit dem Öl überziehen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, das Öl anschließend durch ein Sieb in eine große Pfanne gießen. Die Knoblauchzehen beiseitelegen, Thymian und Rosmarin werden nicht mehr benötigt.

Die Kartoffeln mit der Minze, dem restlichen Thymian und Rosmarin und 1 EL Salz in einem großen Topf geben. Mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen und 15 Minuten garen. Abgießen, die Kräuter wegwerfen und die Kartoffeln halbieren.

Das Knoblauchöl in der Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen. Sobald es heiß ist, die Kartoffeln hineingeben und 8-9 Minuten braten, bis sie an allen Seiten goldbraun sind und zu zerfallen beginnen, dabei hin und wieder umrühren. Die Kapern, den gerösteten Knoblauch und die Butter zugeben, 1 weitere Minute bräunen und anschließend Zitronenschale und -saft sowie Petersilie, Minze, 1 ½ TL Salz und den rosa Pfeffer hinzufügen. Alles behutsam mischen, noch 1 Minute erhitzen und servieren.