

# FRITES A LA CARTE

Auf ihrem kulinarischen Siegeszug haben sich Pommes frites vom simplen Fingerfood längst zur Delikatesse entwickelt. Vier Spitzenköche interpretieren den Lieblingssnack der Österreicher und verraten alles Wissenswerte über Kartoffelsorten, Schnitttechnik, die richtige Hitze und die passende Sauce.

VON ALEXANDER RABL  
FOTOS: SEBASTIAN REICH

Er war einer der Ersten, der in Wien den Pommes-Kult auf höchstem Niveau zelebrierte. Zu seinem Beef Tatar serviert **Denis König vom Restaurant Le Salzgries** „Pommes Pont Neuf“, wie die etwas dicker geschnittenen Kartoffelstangen im Fachjargon genannt werden. Sein Knuspertipp: Pommes vor dem Braten in den Tiefkühler legen.

In seinem „Bistro Leger in Mayerling“ widmet sich der niederösterreichische Spitzenkoch **Heinz Hanner** auch dem Thema Pommes. In seinem Gourmet-Lokal **Restaurant Hanner** serviert er sie, wenn überhaupt, nur in höchst elaborierter Form. Hanners Credo: Dünn schneiden und dann dick auftragen – am besten mit Trüffelcreme.

Für profil isst! schlüpft er aus der gewohnten Rolle: Sushi-Meister **Hiroshi Sakai**, der in seinem kürzlich in Wien-Josefstadt eröffneten Lokal **Sakai. Taste of Japan** japanische Kochkunst zelebriert, bereitet eine asiatische Interpretation von Frites zu. Sein Kunstgriff: Er brät diese in Erdnussöl.

Wenn schon „Chips“, dann aber richtig – und bloß nicht mit dem Kalorienzählen beginnen! **Petr Matusny** frittiert in seinem Pub **Charlie P's** in Wien Alsergrund seine Pommes gleich doppelt: Einmal in Sonnenblumenöl und beim zweiten Gang in Rinderfett. Eben durch und durch irisch.



Auch wenn ihr Wahrheitsgehalt nicht leicht zu prüfen ist, klingt die Geschichte gut. Sie erzählt vom Siegeszug der Frites, die sich einst von der Wallonischen Region aus in Schwärmen der Menschheit näherten. In Fischschwärmen. In diesem südlichen Teil Belgiens ernährte sich die Bevölkerung nämlich bevorzugt von kleinen, frischen Fischen, die sie aus den zahlreichen Flüssen der Region fischte und anschließend daheim frittierte. Im Winter gab es – in Ermangelung frischer Fische – frittierte Erdäpfel, die man in „Fischform“ schnitt, bevor sie ins heiße Öl kamen. Diese Frites eroberten schließlich von Belgien aus Frankreich und von dort aus England und die USA. Aus Amerika kehrten sie als Beilage zu Cheeseburger und Ketchup zurück nach Europa und zum Rest der Welt, diesmal also gleich flächendeckend.

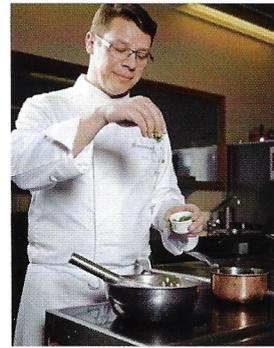
Seit sich allerdings immer mehr Restaurants dem Thema Burger und Steak mit einem gewissen Anspruch nähern, sind die geschnittenen Kartoffeln wirklich stadtfest geworden. So wurden sie – ganz nebenbei – von ihrem jahrzehntelang anhaftenden Fast-Food-Image befreit. Ob in der Hamburger Edel-Brasserie „Bank“, im Berliner Szene-Restaurant „Grill Royal“ oder bei Wiens schickstem Italiener „Fabios“ – alle angesagten kulinarischen Laufstege führen Frites auf ihren Speisekarten. „Bei uns werden zwischen 15 und 20 Kilo Erdäpfeln täglich zu Pommes frites verarbeitet. Handgeschnitten natürlich“, sagt Patron Fabio Giacobello. Wer sich abseits der Szene-Adressen auf die Suche nach den perfekten Pommes be gibt, wird am ehesten dort fündig, wo der Wirt hochwertige Steaks oder fein zubereitetes Beef Tatar kredenzt, sowie dort, wo man der französischen Brasserie-Küche oder der gehobenen irischen Pub-Kultur zugetan ist.

Damit kommt man auch schon zu einem der Initiatoren des neuen Pommes-Hype in Österreich: zum Franzosen Denis König, der in seinem Wiener Restaurant „Le Salzgries“ einer der Ersten war, der den Frites in der gastronomischen Topliga einen prominenten Platz einräumte. >



## Denis König, Le Salzgries

POMMES PONT NEUF  
Pommes frites auf Heurige-  
Basis? „Oubliez-ca!“



### Sorte:

König würde Bintje bevorzugen, doch diese Lieblingserdäpfel der Belgier und Franzosen werden in Österreich nicht gezüchtet. Deshalb greift König zur Mühlviertler Agria.

Angeblich hat sich von den Gästen des „Le Salzgries“ noch niemand beschwert. Die Erdäpfel müssen auf jeden Fall „mehlig“ sein, wie König sagt. Pommes frites auf Heurige-Basis? „Oubliez çai!“

### Schnitt:

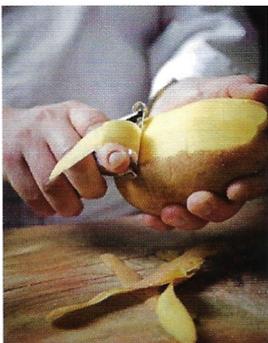
Die Erdäpfel werden im Kombidämpfer gegart und tiefgefroren. Während des Tiefkühlens wandelt sich Stärke in Zucker um. Dieser lässt die Frites besonders knusprig werden. Bei der Größe und Dicke der Frites handelt es sich genaue-  
genommen um „Pommes Pont Neuf“. Diese sind etwas weniger dünn geschnitten als normale Pommes frites und haben weniger fette Oberfläche pro Quadrat-zentimeter Genuss.

### Fett:

König bevorzugt geschmacksneutrales, hitzebeständiges Pflanzenfett. Bevor er sich in diese Richtung festlegte, hat er mit vielen speziellen Fetten experimentiert, zum Beispiel Rinderschmalz. Die Mutter verwendete Pferdeschmalz. König: „Ich habe viel ausprobiert, aber bei zu großer Hitze verflüchtigen sich viele Aromen der Fette.“

### Sauce béarnaise:

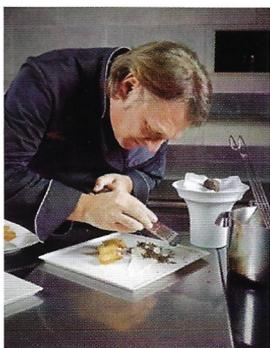
2 dl Weißwein, 1 dl Estragon-Essig, 2 kleine, grob gehackte Schalotten, 15 Pfefferkörner, 2 Zweige Estragon, 1 Blatt Lorbeer in einem Topf erhitzen und auf 1 dl reduzieren. Brühe durch ein Haarspitzsieb abseihen, in einem kleinen Topf mit 2 Eidottern über Wasserdampf schaumig schlagen. Hitze reduzieren, 150 g geklärte Butter in dünnem Strahl zugießen, weiter schlagen. Salzen. Gehackte Kräuter zufügen.



*Heinz Hanner,  
Restaurant  
Hanner*

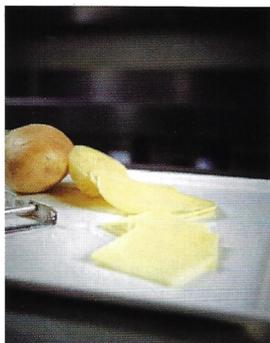
**POMMES MIT  
TRÜFFELCREME**

*Beim Schneiden der Eräpfel in  
3 mm dünne Scheiben gut auf die  
Fingerkuppen achten!*



Sorte:

*Auch Heinz Hanner bleibt  
gern in Österreich, wenn es  
darum geht, sich frittenmä-  
ßig mit dem richtigen Basis-  
material zu rüsten. Große  
Erdäpfel sind ihm lieber als  
kleine, und sie sollten eher  
ins Weichkochende gehen.  
Seine bevorzugte Sorte hört  
auf den Namen Melody und  
kommt aus dem Marchfeld.*



Schnitt:

*Beim Schneiden der  
Erdäpfel in exakt 3 mm  
dicke Scheiben braucht es  
extreme Präzision.  
Deshalb kommt auch bei  
ihm eine Schneidemaschine  
zum Einsatz.*



Fett:

*Bei Hanner greift man zu  
Rapsöl und erhitzt es in ei-  
ner Kasserole auf 100° C.  
Darin werden die Erdäpfel  
pochiert, bis sich kleine  
Bläschen bilden. In einer  
zweiten Pfanne werden die  
Erdäpfel bei 170° C frittiert,  
bis sie soufflieren. Auf Kü-  
chenkrepp abtropfen lassen  
und sofort salzen.*



Sauce:

*Für die Trüffelcreme aus  
0,3 l Selleriefond mit 1 g  
Agar Agar und 2 Blatt Gela-  
tine, 100 ml Obers und  
50 ml Trüffelsaft aus Peri-  
gord-Trüffel einen Espuma  
herstellen. Dazu verwendet  
Hanner die Flaschen von isi.  
Mit einer schmalen Kanüle  
direkt in die Pommes-Souff-  
lés füllen. Darüber frische  
Perigord-Trüffel hobeln.*

