



Zutaten:

6 Kn Knoblauch
750 ml Olivenöl
6 Zweig(e) Rosmarin
nach Bedarf Meersalz
1,5 kg Kartoffel(n)
100 g Butter
nach Bedarf Pfeffer, schwarz



Le Creuset Aluminium-Antihft-Grillpfanne



Jordan Olivenöl nativ extra



Le Creuset Mini Cocotte in kirschrot



Le Creuset Brat- und Servierpfanne
Signature hoch in kirschrot

1

Für das Knoblauch-Confit den Backofen auf 90 °C Umluft vorheizen. Einen Teil der Knoblauchknollen horizontal halbieren, den Rest ganz lassen.

2

Knoblauch, 3 Rosmarinzweige und Olivenöl in eine quadratische, antihftbeschichtete Bratreine (26 cm) geben und in den vorgeheizten Ofen stellen. 90 Minuten, oder bis sich die Knoblauchzehen weich anfühlen, schmoren. Das Confit aus der Bratreine nehmen und vollständig abkühlen lassen. Den Rosmarinzweig entfernen.

3

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit ausreichend Wasser kochen. Das Wasser vollständig abgießen und die Kartoffeln in einem Sieb abtropfen lassen. Anschließend die Kartoffeln zurück in den warmen Topf geben und 50 g Butter, Salz, Pfeffer und 60 ml des Confits hinzufügen.

4

Alles bei geschlossenem Deckel einmal gut durchschütteln, um die Oberfläche der Kartoffeln ein wenig aufzurauen. So werden diese außen später noch knuspriger.

5

Dann die Kartoffeln in die Bratreine, in der vorher das Confit zubereitet wurde, geben und 45 ml Knoblauch-Confit und die restliche Butter in Würfeln darüber geben.

6

Mit etwas Salz würzen und mit Rosmarinzweigen spicken. Dann die Kartoffeln bei 180 °C Umluft 45 Minuten bis eine Stunde lang im Backofen braten. Alle 15 Minuten mit einem Pfannenwender wenden, damit die Kartoffeln eine knusprige, goldene Kruste bekommen. Warm servieren und genießen.

Das Knoblauch-Confit-Öl ist auch ein tolles hausgemachtes Geschenk! Das Öl einfach in sterilisierte Gläser oder Dekanter abfüllen und für zusätzlichen Geschmack einen Zweig Rosmarin hinzugeben. Das übrige Knoblauch-Confit im Kühlschrank aufbewahren.