**ESSBARE STEINE**

**KARTOFFELN**

* 60 ml Kaolin
* 40 g Laktose
* 1 g pflanzliche schwarze Lebensmittelfarbe
* 0,5 g Salz für die Kaolinmischung
* 80 ml Wasser
* 16 kleine Kartoffeln (Cherie, à 32–35 g)
* 3 l Wasser
* 24 g Salz
* **1.** Kaolin, Laktose, Lebensmittelfarbe und 0,5 g Salz in eine Schüssel geben und nach und nach 80 ml Wasser zugeben. Die Mischung wird zunächst zu trocken erscheinen, wird aber nach etwa 1 Stunde flüssiger, etwa so wie Joghurt, und kann dann zum Überziehen der gekochten Kartoffeln verwendet werden.
* **2.** Die Kartoffeln vorsichtig mit einer weichen Bürste säubern, nicht schälen. 3 l Wasser mit 24 g Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen, dann die Kartoffeln hineingeben.
* **3.** Die Kartoffeln je nach Größe 15–20 Minuten kochen, ohne sie zu übergaren. Abgießen und auf ein Backblech legen.
* **4.** Die flachste Seite jeder Kartoffel mit einem Holzspieß einstechen. Den Spieß herausnehmen und mit der stumpfen Seite wieder einstechen, bis er etwa die Mitte der Kartoffel erreicht.
* **5.** Die Kaolinmischung nochmal durchrühren, sodass alles gut verbunden ist und die Konsistenz dicklich und nicht zu flüssig ist.
* **6.** Die Kartoffeln in die Kaolinmischung tauchen, sodass sie vollständig überzogen werden. Die Spieße mithilfe eines Bretts oder eines perforierten Backblechs so aufstellen, dass sie aufrecht stehen bleiben.
* **7.** Im Ofen bei etwa 50 Grad 30 Minuten trocknen lassen, bis die Hülle knackig ist, was einen schönen Kontrast zur weichen Kartoffel ergibt.
* **8.** Zusammen mit der Aioli servieren.