

Rezept

Pommes »Schranke«

Ein Rezept von Pommes »Schranke«, am 25.04.2024

Zutaten

FÜR DAS KETCHUP:

1/2 Stange	langer Pfeffer (ersatzweise 2 schwarze Pfefferkörner)	2 kleine	Pimentkörner
1	Knoblauchzehe	1	Schalotte
250 g	passierte Tomaten	1 EL	Olivenöl
2 EL	brauner Zucker	3 EL	Ananassaft
	Salz	1 1/2 EL	Rotweinessig

FÜR DIE MAYONNAISE:

1	zimmerwarmes frisches Eigelb (Größe M oder L)		Salz
1 TL	zimmerwarmer Dijon-Senf		schwarzer Pfeffer
knapp 100 ml	zimmerwarmes neutrales Pflanzenöl oder mildes Sonnenblumenöl	1 Msp.	gemahlene Kurkuma (Gelbwurz)
		1/2-1 EL	Limettensaft
		1-2 EL	Joghurt

FÜR DIE POMMES FRITES:

600 g	vorwiegend fest- bis mehligkochende Kartoffeln (am besten Bintje oder Agria)	1 l	Öl zum Frittieren
1/2 TL	rosenscharfes Paprikapulver	1 EL	feines Meersalz
	Pappschälchen (nach Belieben)	1 Prise	Currypulver (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 910 kcal

Zubereitung

1. Für das Ketchup die Pfefferstange grob zerkleinern und zusammen mit den Pimentkörnern in einem Mörser fein zerstoßen. Schalotte und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. In einem kleinen Topf das Öl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin bei kleiner Hitze in 2-3 Min. glasig dünsten. Die Pfeffer-Piment-Mischung darüberstreuen. Tomatenpüree, Saft, Zucker und Essig darunterühren. Alles mit Salz würzen, aufkochen und offen bei kleiner Hitze in ca. 20 Min. sämig einkochen, dann beiseitestellen und abkühlen lassen.

2. Für die Mayo das Eigelb mit 1/2 TL Salz, Pfeffer, Senf und Kurkumapulver in einem Rührbecher verrühren. Mit dem elektrischen Handrührer zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl das Öl darunterschlagen, bis eine cremig-feste Mayonnaise entstanden ist; das kann ein paar Minuten dauern. Die Mayo mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft abschmecken und den Joghurt unterrühren. Mayo bis zum Servieren kühl stellen.

3. Für die Pommes die Kartoffeln schälen und längs in 1 cm dicke Stäbchen schneiden. Diese mit Küchenpapier trocken tupfen. Zum Frittieren in einem hochwandigen Topf das Öl nur auf ca. 140° erhitzen. Bläschenprobe machen: An einem ins Öl gehaltenen Holzkochlöffelstiel sollen ganz leicht Dampfbläschen aufsteigen. Die Kartoffelstäbchen im Öl in ca. 3 Portionen 5-6 Min. vorfrittieren, dabei nicht bräunen, sondern nur garen. Dann jeweils mit einem Schaumlöffel herausheben und auf mehreren Lagen Küchenpapier abtropfen und ein wenig abkühlen lassen. Salz, Paprikapulver und nach Belieben Currypulver miteinander vermischen.

4. Nun das Öl auf ca. 180° erhitzen, sodass es beinahe raucht. Die Bläschenprobe machen: An einem eingetauchten Holzkochlöffelstiel sollen viele Bläschen aufsteigen. Vorfrittierte Pommes portionsweise ins heiße Fett geben (Vorsicht, es kann spritzen!) und in je 2-4 Min. goldbraun und knusprig frittieren. Fertige Pommes mit dem Schaumlöffel herausheben und jeweils sehr gut abtropfen lassen, dann in eine vorgewärmte Schüssel geben. Sind alle Pommes fertig, diese mit dem Gewürzsalz mischen. Sofort mit Mayo und Ketchup servieren, zum Beispiel auf Pappschälchen.