

Hier und heute



Selbstgemachte Pommes „de luxe“ mit Chili-Zitronen-Mayo

Pommes lassen sich ganz einfach selbst machen. Olaf Baumeister zaubert sie „de luxe“ mit Rucola, Parmesan und Chili-Zitronen-Mayo.

Das Rezept

von Olaf Baumeister für vier kleine Portionen

Zutaten

- 600 g Kartoffeln, vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Salz
- 1 EL Weißweinessig
- Pflanzenöl zum Frittieren oder zum Braten im Backofen

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Stifte von etwa einem Zentimeter Kantenlänge schneiden. In kochendem Salzwasser zusammen mit dem Essig vier Minuten kochen. Aus dem Wasser nehmen und trockentupfen.

Backofen-Zubereitung

Kartoffelstäbe wie oben beschrieben in kochendem Salzwasser mit dem Essig vier Minuten garen, trocken tupfen und mit etwas Öl marinieren. Bei 200 Grad etwa 30 Minuten mit Umluft goldbraun garen. Die Pommes werden natürlich nicht so knusprig wie beim Frittieren, aber es wird deutlich weniger Fett benötigt.

Frittier-Zubereitung

Die gegarten Kartoffeln in 160 Grad heißem Fett drei Minuten frittieren, aus dem Fett nehmen und abtropfen lassen. Dann weitere drei Minuten bei 180 Grad goldbraun garen. Die fertigen Pommes aus dem Fett nehmen, würzen und am besten sofort servieren. Natürlich funktionieren Pommes auch in der Heißluftfritteuse.

Kartoffel-Tipps

- Bei mehlig kochenden Kartoffeln wird Pommes nicht so knusprig, der Inhalt aber schön cremig.
- Bei festkochenden Kartoffeln werden die Fritten schön kross, innen bleiben sie aber leider auch eher fest.
- Bei vorwiegend festkochenden Kartoffeln werden die Pommes kross, der Inhalt aber auch etwas cremiger.

Selbstgemachtes Pommes-Salz

- 100 g Salz
- 10 g Paprikapulver, geräuchert
- 1 Msp. fein geriebene Limettenschale
- 1 Msp. fein gehackte Chilischote
- Alle Zutaten mischen und sparsam zum Würzen benutzen.
- Topping Parmesan und Rucola
- 2 EL grob gehobelter Parmesan
- 40 g Rucola
- 1 EL kaltgepresstes Olivenöl

Hier und heute



Zubereitung

Die Zutaten mischen und als Topping für die Pommes benutzen.

Zutaten für das Tomatenpesto

- 150 g halbgetrocknete Tomaten
- 50 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt und mit Salz zu einem Mus zerquetscht
- 1 EL Parmesan, gerieben
- 1 Msp. fein gehackter Thymian
- 1 EL geröstete Pinienkerne

Zubereitung

Alle Zutaten mischen und mit dem Mixer fein pürieren. Als Topping verwenden.

Zutaten für selbstgemachte Zitronen-Chili Mayonnaise (vegan)

- 220 ml Pflanzenöl
- 100 ml Sojamilch
- ½ TL Senf, fein
- Geriebene Schale einer halben Zitrone
- 1 Msp. fein geschnittene Chili
- 1 EL Zitronensaft
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Sojamilch mit dem Senf in ein schmales, hohes Gefäß geben. Mit dem Zauberstab mixen und währenddessen das Öl langsam dazugeben. Mit Zitronenschale, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Chili abschmecken.