

Süßkartoffel-Pommes, Zwiebelringe, grüne Tomaten

Für zwei Personen

Für die Pommes:

1 Süßkartoffel	1 TL edels. Paprikapulver	1 TL getroc. Majoran
1 TL Knoblauchpulver	1 TL Cayennepfeffer	1 EL Speisestärke
3 EL Sonnenblumenöl	Meersalz	

Für die Zwiebelringe:

1 große Gemüsezwiebel	1 Ei	100 ml Pils
100 g Mehl	Öl	Salz

Für die Tomaten:

3 grüne Tomaten	200 ml Buttermilch	2 TL Tabasco
200 g Mehl	200 g Panko	Öl, Salz, Pfeffer

Für den Ranch-Dip:

1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Ei
4 EL Naturjoghurt	2 EL saure Sahne	1 TL mittelscharfer Senf
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{4}$ Bund Dill
200 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für den Chiptole-Dip:

3-5 Chipotles in Adobo	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft	1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf	2 TL Dijon-Senf	2-3 EL Ketchup
Chilipulver	geräuch. Paprikapulver	200 ml Sonnenblumenöl
Salz		

Für die Pommes:

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Süßkartoffel schälen und in Pommes-Stifte schneiden. Die Stifte in der Speisestärke wälzen, so dass diese ringsum bedeckt sind.

Aus dem Sonnenblumenöl, Paprikapulver, Majoran, Knoblauchpulver, Cayennepfeffer und Meersalz eine Marinade herstellen. Die Süßkartoffelpommes darin marinieren.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Backofen ca. 15 Minuten backen. Zwischenzeitlich immer kontrollieren, damit die Pommes nicht zu dunkel werden. Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.

Falls die Hitze zu hoch ist, Ofen niedriger regulieren. Pommes können bis zum Anrichten im ausgeschalteten, aber noch warmen Ofen warm gehalten werden.

Für die Zwiebelringe:

Öl in einem Topf erhitzen.

Zwiebel abziehen und anschließend in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden.

Aus Mehl, Ei, Bier und Salz einen dicken Teig herstellen. Zwiebelringe hineintauchen und direkt in das heiße Fett zum Ausbacken geben. Wenn der Teig eine goldgelbe Farbe angenommen hat, sind die Ringe fertig.

Die Frittierdauer beträgt in etwa 2 Minuten.

Für die Tomaten:

Öl in einem Topf erhitzen.

Tomaten in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Buttermilch, Tabasco, Pfeffer und Salz vermischen. Wer es etwas schärfer mag, kann mehr Tabasco hinzugeben. Mehl und Panko vermischen. Tomatenscheiben zunächst durch die Flüssigkeit ziehen und anschließend in der Mehl-Panko-Mischung wälzen. Die panierten Tomatenscheiben in das heiße Frittierfett geben. Damit die

Tomaten nicht verbrennen, nicht zu heiß frittieren. Nach ca. 3 Minuten sollten die Tomaten eine gelbgoldene Farbe angenommen haben.

Für den Ranch-Dip:

Aus dem Ei und dem Sonnenblumenöl eine Mayonnaise herstellen. Mit Senf und Salz abschmecken. Falls man auch den im Rezept genannten Chipotle-Dip herstellen möchte, kann die Mayonnaise direkt auch als Grundlage dazu dienen.

5 EL der Mayonnaise mit Naturjoghurt und sauer Sahne glattrühren.

Zwiebel schälen und entweder reiben oder sehr fein hacken. Die Kräuter ebenfalls sehr klein hacken. Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken. Alternativ alle Bestandteile in einem Multizerkleinerer klein schneiden. Alles vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Chiptole-Dip:

Mayonnaise aus Ei und Öl herstellen. 5 EL der Mayonnaise mit dem Ketchup und dem Senf vermengen. Chiptole-Schoten in feine Streifen schneiden. Entweder Handschuhe tragen oder sofort nach der Verarbeitung die Hände abwaschen, da die Schoten sehr scharf sind.

Die kleingeschnittenen Schoten mit der Mayo-Ketchup-Mischung und dem Saft einer halben Zitrone mischen. Mit Salz, Chilipulver und dem geräucherten Paprikapulver abschmecken. Die Schärfe kann durch die Menge der Chipotle-Schoten und des Chilipulvers individuell variiert werden.

Lara-Madeleine Kapschak-Weigel am 05. Juli 2023