

Dreierlei Chips mit dreierlei Dips

Für zwei Personen

Für die Chips:

6 Streifen Bacon	2 Drillinge	$\frac{1}{2}$ Süßkartoffel
10 g Parmesan	Fett	edelsüßes Paprikapulver
Salz		

Für die Frischkäse-Creme:

150 g Frischkäse	200 g Crème-fraîche	4 Knoblauchzehen
30 g getrock. Öl-Tomaten	30 g Tomatenmark	1 Zweig Basilikum
edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für Lachs-Creme:

150 g Stremellachs	1 Zitrone, davon Abrieb	150 g Frischkäse
150 g Quark, 40%	200 g süße Sahne	30 g Sahnemeerrettich
2 Zweige Dill	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, davon Saft	2 Eier	$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf
200 ml Sonnenblumenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Eiersalat:

6 Eier	1 Apfel	1 süße Speisezwiebel
1 EL mittelscharfer Senf	1 TL Currypulver	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Rosmarin

Für die Chips:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Bacon auf einem Backblech auslegen und im Backofen knusprig backen.

Drillinge und Süßkartoffel waschen, trockentupfen und in dünne, 1-2 mm dicke Scheiben schneiden. Scheiben in kaltes Wasser geben und die Stärke herauswaschen. Kartoffelscheiben trockentupfen.

Fritteuse auf 150 Grad erhitzen und Kartoffelscheiben im heißen Fett frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann mit Salz und Paprikapulver würzen. Parmesan reiben und Süßkartoffelchips damit bestreuen.

Für die Frischkäse-Creme:

Knoblauch abziehen und pressen. Getrocknete Tomaten klein hacken.

Frischkäse mit Crème fraîche, Knoblauch, Tomaten und Tomatenmark ordentlich verrühren. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver abschmecken.

Creme mit Basilikum garnieren.

Für Lachs-Creme:

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben.

Frischkäse, Quark, Sahne und Sahnemeerrettich cremig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Stremellachs vorsichtig mit einer Gabel zerkleinern und unter die Masse mischen.

Einen Zweig Dill kleinhacken, zugeben und Creme erneut abschmecken.

Mit restlichem Dill garnieren.

Für die Mayonnaise:

Eier trennen. Eigelbe, Salz, Pfeffer und Senf in ein hohes Rührgefäß geben und mit dem Stab-

mixer verrühren, nach und nach das Öl zugeben.

So lange rühren, bis die klassische Mayonnaisen-Konsistenz entstanden ist. Zitrone halbieren, Saft auspressen und Mayonnaise mit Zitronensaft abschmecken. Ggf. mit Zucker abschmecken. Mayonnaise für den Eiersalat beiseitestellen.

Für den Eiersalat:

Eier 7-8 Minuten hart kochen. Eier aus dem Wasser nehmen, abkühlen lassen, pellen und sehr klein schneiden.

Apfel waschen, trockentupfen und sehr klein schneiden. Zwiebel abziehen und sehr klein schneiden.

Eier mit Apfel, Zwiebel und Senf vermischen. Mit Currypulver, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die zuvor hergestellte Mayonnaise unterheben und alles miteinander verrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Abschließend final abschmecken.

Für die Garnitur:

Gericht mit Rosmarin garnieren.

Jürgen Escher am 26. September 2023