

## Curry-Wurst mit 'Pommes Schranke'

**Für zwei Personen**

**Für die Curry-Wurst:**

2 Bratwürste                      2 TL Speisestärke              Sonnenblumenöl

**Für die Pommes:**

600 g festk. Kartoffeln, groß     $\frac{1}{2}$  TL Paprikapulver              Frittierfett, Salz

**Für die Tomatensauce:**

3 Tomaten                            2 Zwiebeln                        2 Zehen Knoblauch  
3 EL brauner Zucker               425 g Dosen-Tomaten           1 Knolle Ingwer, klein  
3 EL Currypulver                    1 TL Paprikapulver              2 EL Rotweinessig  
2 EL feines Meersalz               Sonnenblumenöl                Cayennepfeffer  
schwarzer Pfeffer

**Für die Mayonnaise:**

3 Eier                                 1 TL scharfer Senf              150 ml Maiskeimöl  
1 Prise Zucker                      1 Zitrone                         1 EL Crème-fraîche  
Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Sonnenblumenöl glasig anschwitzen. Den Zucker darüber geben und alles karamellisieren lassen. Die gestückelten Tomaten und etwa eineinhalb Teelöffel Salz dazugeben. Tomaten waschen, das Grün entfernen, vierteln und mit in den Topf geben. Die Sauce langsam einkochen lassen. Den Ingwer fein schneiden und zu der Sauce geben. Alles abkühlen lassen und mit dem Stabmixer pürieren. Mit dem Essig, dem Currypulver, dem Paprikapulver, dem Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelstifte in die Friteuse geben und knusprig zu Pommes Frites ausbacken lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und dem Paprikapulver würzen. Die Zitrone waschen, den Saft einer halben Zitrone auspressen und etwas Schale abreiben. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Salz, Zucker, Zitronensaft und dem Zitronenabrieb in einem schmalen Gefäß mixen. Anschließend die Crème-fraîche einrühren. Die Bratwürste in Scheiben schneiden, in der Stärke wälzen und im Sieb abschütteln. Anschließend in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl goldbraun braten. Die Curry-Wurst mit „Pommes Schranke“ auf Tellern anrichten und mit ein wenig Currypulver garnieren.

Britta Porbadnik am 30. Juli 2014