

Knusprige Ballon-Chips

Für 2 Personen:

2 große mehligk. Kartoffeln 2-3 EL Maisstärke 1 Eiweiß
2 Zweige Basilikum 1 L Rapsöl 1 Msp. Barbecue-Gewürz
1 Msp. Gewürzsalz

Kartoffeln fein hobeln und dabei jeweils immer die zwei Scheiben, die hintereinander vom Gemüseschneider kommen, aufeinanderstapeln und auf ein Brett legen.

Dann jeweils die aufeinandergestapelten Kartoffeln aufklappen und gegenüber voreinander platzieren.

Die eine Hälfte der Kartoffelscheiben mit Maisstärke bepinseln. Die andere Hälfte der Kartoffelscheiben mit Eiweiß bepinseln. Die mit Maisstärke bepinselten Kartoffelscheiben zum Beispiel jeweils mit einem Basilikumblatt oder fein gehackten Kräutern nach Wahl belegen. Dann die mit Eiweiß bepinseln.

Kartoffelscheiben wieder auf die mit Maisstärke bepinselten Kartoffelscheiben legen und festdrücken. Mit allen Kartoffelscheiben so verfahren.

Rapsöl auf ca. 160 °C erhitzen. Zusammengeklebte Kartoffelscheiben portionsweise ins heiße Öl geben und darin rundum knusprig backen, dabei zwischen den Kartoffelscheiben Platz lassen und die Kartoffelscheiben immer wieder mit einer Grillzange drehen. Dann die knusprig gebackenen Kartoffelchips aus dem Topf nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Barbecue Gewürz und Gewürzsalz würzen.

Steffen Henssler am 27. April 2023