

Frittierte Pommes, Guacamole, Tomaten-Salsa, Hüttenkäse

Für 4 Personen

Pommes:

1 kg große festk. Kartoffeln 2 EL klarer Tafelessig 2 L Wasser
Salz, Paprikapulver, Curry 2 L Frittierfett

Guacamole:

1 mittlere Avocado essreif $\frac{1}{2}$ Chilischote gehackt Saft $\frac{1}{2}$ Limone
frischer Koriander Salz und Pfeffer

Tomatensalsa:

250 g kleine, bunte Kirschtomaten $\frac{1}{2}$ Zwiebel Basilikum
Salz, Pfeffer 1 Tl Zucker 3 El Olivenöl
Saft 1 Zitrone

Granatapfel-Hüttenkäse:

$\frac{1}{2}$ Granatapfel 200g Hüttenkäse $\frac{1}{2}$ Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Pommes:

Topf oder Wok, Schaumkelle, Holzspieß oder Holzkochlöffel Die Kartoffel waschen, schälen und in Stifte schneiden. Die Pommes in eine Schüssel geben und mit dem heißen Wasser-Essig Gemisch übergießen und 15 min wässern.

Dann das Wasser abgießen und die Pommes trocken tupfen.

Das Frittieröl in einem großen Topf oder im Wok auf ca.180°C erhitzen. Mit einem Holzspieß oder Holzkochlöffel die Temperatur des Öles überprüfen. Bei kleiner Blasenbildung ist die geeignete Temperatur erreicht.

Jetzt die Kartoffelstifte in das heiße Öl geben und goldbraun frittieren.

Die Pommes mit einer Schaumkelle rausholen und auf Küchenpapier geben damit das überflüssige Fett abtropfen kann. Die Pommes Frites würzen. Die Pommes Frites gleichmäßig verteilen und mit den 3 verschiedenen Dips servieren.

Guacamole:

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen. Die Avocado in eine Schüssel geben. Die Chili und den Limonensaft dazu geben. Würzen und mit einer Gabel alles grob zerdrücken. Mit dem Koriander abschmecken.

Bunte Tomatensalsa:

Die Tomaten waschen und vierteln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Basilikum klein schneiden. In einer Schüssel den Zitronensaft mit dem Zucker verrühren, das Olivenöl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Zutaten dazugeben.

Granatapfel-Hüttenkäse:

Die Granatapfelkerne puhlen. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Den Hüttenkäse in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Christian Henze am 03. Januar 2020