

Knusprige Ofen-Pommes einmal anders

Für 2 Personen:

750 g mehlig. Kartoffeln	1/2 Apfel	1/2 rote Zwiebel
1/2 Bund glatte Petersilie	1 grüne Peperoni	3 EL Olivenöl
1 Eigelb	100 ml Rapsöl	1 TL Senf
150 g Crème-fraîche	1 EL Sojasauce	1 Spur Zitronensaft
1 TL scharfe ChilisaUCE	1 TL Würzöl Sesam	100 ml Teriyakisauce
1 EL Würzöl Mango-Chili	1 EL Gewürzmix	

Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden.

Den halben Apfel in feine Scheiben schneiden.

Die halbe, rote Zwiebel in halbe Ringe schneiden.

Die Petersilie fein hacken.

Die Peperoni in Ringe schneiden.

Olivenöl über die Kartoffelspalten geben und mit Gewürzsalz und Gewürzmix würzen. Alles gut miteinander vermengen.

Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und für ca. 30 Minuten in den heißen Ofen schieben.

Für die Mayonnaise:

Eigelb und Senf mit einem Schneebesen vermengen, einen Spritzer Zitronensaft und nach und nach unter weiterem Rühren Rapsöl dazugeben, bis der Dip eine cremige Konsistenz annimmt. Anschließend noch 1 EL Crème fraîche, Sojasauce, Sesamöl und ChilisaUCE unterrühren.

Für die Teriyakicreme:

Die Teriyakisauce in einem Topf erhitzen, 100 g Crème fraîche dazugeben und mit einem Schneebesen vermengen.

Für das Mango Chutney:

Rote Zwiebel, Apfel und Petersilie in einer Schüssel vermengen. Mit Gewürzsalz und Gewürzmix würzen, Würzöl Mango-Chili dazugeben und alles miteinander vermengen.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit in die Schüssel geben.

Kartoffeln auf Tellern anrichten und die Dips dazu reichen.

Steffen Henssler am 22. Februar 2022