

Selbstgemachte Pommes mit Tomaten-Mayo

Für 2 Portionen

300 g festk. Kartoffeln	1 Liter Pflanzenöl	2 Eier
1 TL Senf	200 ml Rapsöl	1 Zitrone
1 EL Tomatenmark	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Stifte schneiden. In kaltem Wasser zehn Minuten liegen lassen, damit die Stärke austreten kann. Anschließend gut abtrocknen und im 160 Grad heißen Öl zwei Minuten vorfrittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und abkühlen lassen. Anschließend bei etwa 175 Grad ein zweites Mal frittieren, bis die Kartoffeln die gewünschte goldbraune Farbe haben. Für die Mayonnaise die Eier trennen und die Eigelbe mit Senf in einer Schüssel verrühren. Das Öl in einem dünnen Strahl zufügen und unterschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und das Tomatenmark unterrühren. Die selbstgemachten Pommes mit der Tomatenmayo auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 14. 09. 2012