

Pommes frites mit Mayonnaise für Erwachsene

Für 2 Portionen

Curry Pommes frites:

500 g festk. Kartoffeln 1 l Pflanzenöl Salz, scharfes Currypulver

Mayonnaise:

2 Eier 1 TL Senf 1 TL Reissessig
150 ml Rapsöl 50 ml geröstetes Sesamöl $\frac{1}{2}$ TL Sambal Oelek
1 TL Sesamsamen Salz, Zucker

Curry Pommes frites:

Kartoffeln schälen, waschen und in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser bedecken. Kartoffeln erst in dicke Scheiben, dann in zentimeterdicke Stifte schneiden und erneut in kaltes Wasser legen. Pflanzenöl in einem hohen Topf auf circa 170 Grad erhitzen. Kartoffelstifte portionsweise aus dem Wasser nehmen und mit Küchenpapier sehr gut trocken tupfen. Dann jeweils eine Portion mit einer Schaumkelle ins heiße Öl geben und drei Minuten vorfrittieren. Pommes mit der Schaumkelle herausheben, auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen. Dann die Pommes nochmals im heißen Fett portionsweise je sechs Minuten goldbraun und knusprig frittieren, sehr gut abtropfen lassen und in eine große Schüssel geben. Mit Salz und Currypulver würzen und gut durchmischen.

Mayonnaise:

Eigelbe, Senf und Reissessig verrühren. Erste Hälfte des Öls tröpfchenweise zugeben und unterschlagen. Das restliche Öl in einem dünnen Strahl zugeben und unterschlagen. Sesamöl ebenfalls unterschlagen. Mit Sambal Oelek, Sesam, Salz und Zucker würzen.

Steffen Henssler am 29. Januar 2013