

Currywurst mit Pommes und Limetten-Mayo

Für 4 Personen:

Currywurst:

4 Würste	1 Schalotte	50 g Ketchup
400 g passierte Tomaten	1 EL Tomatenmark	1 Banane
1 Apfel	50 g (scharfes) Currypulver	Salz, Pfeffer

Pommes:

500 g festk. Kartoffeln	Paprikapulver	50 g Semmelbrösel
Rapsöl, Salz, Pfeffer		

Limetten-Mayo:

4 Eier	150 ml Rapsöl	1 Limette
Salz, Pfeffer		

Kartoffeln achteln oder in Pommesform schneiden. In einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Semmelbröseln und Rapsöl vermischen und 5 Minuten marinieren lassen. Alles auf ein Backblech geben, gut verteilen und für 15 Minuten bei 220°C im Backofen backen.

Anschließend nach Belieben salzen.

Die Banane schälen und zusammen mit dem Apfel und Schalotte in grobe Stücke schneiden und in einem Topf bei mittlerer Hitze anrösten.

Tomatenmark und die Hälfte des Currypulvers dazugeben und mit rösten.

Die passierten Tomaten und Ketchup dazugeben und alles bei mittlerer Hitze für 10 Minuten einkochen lassen. Mit einem Mixstab pürieren und mit Salz, Pfeffer, Currypulver und Zucker abschmecken.

Die Eier trennen und die Eigelbe mit Salz und Pfeffer in einen Messbecher geben. Das Rapsöl auf das Eigelb geben, mit dem Mixstab bis zum Boden des Bechers gehen, anschalten und ganz langsam hochziehen, sodass nach und nach Öl einlaufen kann. Die Limette auspressen, dazugeben und mit einem Löffel unterheben.

Die Würste anbraten und zusammen mit den Pommes, der Mayo und der Sauce servieren. Currypulver auf die Wurst und Sauce geben.

Nelson Müller am 29. April 2020