

Köchin

Caroline Autenrieth

Dienstag, 07.09.2021



Das Rezept

Pommes frites mit Chili-Mayonnaise Für 4 Personen

Für die Mayonnaise

- 1 Knoblauchzehe, klein
- 2 Eigelb, extrafrisch (Größe M)
- 1 TL Senf
- 0,5 Bio-Limette, Saft und etwas abgeriebene Schale davon
- 200 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 1 TL Sambal Oelek (Chilipaste)
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Zucker

Für die Pommes frites

- 1 kg Kartoffeln, mehligkochend z. B. Bintje
- 2 EL Balsamessig, hell oder Weißweinessig
- 2 Liter Wasser
- 2 Liter Frittieröl oder Fett
- etwas Salz



Zubereitung

1. **Für die Mayonnaise** Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken.
2. Eigelb, Knoblauch, Senf, Limettensaft und -schale in einer Küchenmaschine oder mit einem Stabmixer verrühren. Das Öl unter stetigem Rühren anfangs tropfenweise, später in einem feinen Strahl zugeben, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.
3. Mayonnaise mit Sambal Oelek, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Bis zum Servieren kühlen.
4. **Für die Pommes frites** Kartoffeln schälen, abbrausen und in ca. 5 cm lange Stifte schneiden.
5. Essig und Wasser mischen und aufkochen lassen. Kartoffeln darin in zwei Portionen ca. 4 Minuten blanchieren.
6. Kartoffeln herausheben, abtropfen lassen und auf ein Küchentuch geben. Kartoffeln etwas abkühlen lassen.

7. Öl in einem großen Topf oder einer Fritteuse auf 175 Grad erhitzen.
8. Die Kartoffeln darin portionsweise ca. 1 Minute vorfrittieren.
Kartoffeln herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
9. Kartoffeln anschließend im zweiten Durchgang etwa 3-4 Minuten knusprig goldgelb frittieren. Herausnehmen, salzen und mit der Mayonnaise servieren.

Tipp: Kartoffeln lassen sich nach dem ersten Fritttervorgang gut einfrieren.