

Pommes aus dem Ofen

Für 2 Personen:

1 kg mehligk. Kartoffeln	1 Msp. Salz	1 Spur Essig
5-6 EL Bratöl	Butter	1 Eigelb
1 Spur Zitronensaft	1 TL Senf	100 ml Rapsöl
1 EL Ketchup	1-2 TL Chilisaucе	1 EL Sojasauce
1 EL Crème-fraîche	1 Msp. scharfes Gewürz	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Kartoffelgewürz		

Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.

Kartoffeln in dicke Streifen schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Salz und Essig dazugeben. Kartoffelstreifen ins kochende Wasser geben und für ca. 4 1/2 Minuten kochen. Anschließend Kartoffelstreifen unter kaltem Wasser abschrecken, abgießen und auf einem trockenen und sauberen Geschirrtuch verteilen. Ein weiteres Geschirrtuch auf die Kartoffelstreifen legen und die Kartoffelstreifen gut abtrocknen.

Backblech mit Backpapier auslegen. Das Backpapier mit 2 EL Bratöl einpinseln und die trockenen Kartoffelscheiben gleichmäßig mit Abstand zueinander auf dem Backblech verteilen. Dann die Kartoffelscheiben oben mit 3-4 EL Bratöl einpinseln und ca. 40 Minuten in den heißen Ofen geben.

In der Zwischenzeit Eigelb, Zitronensaft und Senf in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Unter weiterem Rühren nach und nach das Rapsöl dazugießen und zu einer Mayonnaise verrühren. Ketchup, Chilisaucе, Sojasauce und Crème fraîche zur Mayonnaise geben und mit Scharfem Gewürz und Gewürzsalz würzen. Alles gut verrühren.

Pommes aus dem Ofen holen, mit Kartoffelgewürz würzen, auf Teller geben und die selbstgemachte Mayonnaise zum Dippen dazureichen.

Steffen Henssler am 19. Januar 2023