

Zwetschgen-Ketchup mit belgischen Pommes

Für zwei Personen

Für den Ketchup:

4 Tomaten	5 TK Zwetschgen, aufgetaut	1 weiße Zwiebel
3 EL Tomatenmark	weißer Balsamicoessig	Pflanzenöl
Wacholderbeeren	60 g brauner Zucker	Pimentpulver
edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für die Pommes:

3 vorw. festk. Kartoffeln	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
---------------------------	------------	---------------

Für den Ketchup:

Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel abziehen, in Scheiben schneiden und im Topf anschwitzen. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Tomatenmark, Wacholderbeeren, Piment, Paprika, Salz und Pfeffer dazugeben. Immer wieder gut rühren, damit das Ganze nicht anbrennt. Tomaten und Zwetschgen kleinschneiden.

Zwiebeln im Topf mit Essig ablöschen und einkochen lassen. Nun die Tomaten und Zwetschgen hinzugeben und nach Gefühl etwas Wasser.

Alles gut einkochen lassen. Gelegentlich rühren und vor dem Servieren gut abkühlen lassen.

Wer den Ketchup nicht so grob mag, kann ihn mit einem Pürierstab fein mixen.

Für die Pommes:

Kartoffel schälen und in Stifte schneiden. In heißem Wasser vorblanchieren, damit die Stärke herauskommt. Abgießen und Kartoffel Stifte zum runterkühlen für ca. 10 Minuten in einer Schüssel ins Tiefkühlfach stellen. In der Zeit das Öl in einer Fritteuse auf ca. 160 Grad erhitzen. Pommes aus dem Tiefkühler holen, salzen und im heißen Fett frittieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 11. August 2021