



Rezeptkarte

Pommes Frites
mit Sesam-Mayonnaise
mit “Hollands Frittenwürze”

Pommes Frites mit Sesam-Mayonnaise mit „Hollands Frittenwürze“

Pommes für 4 Personen:

8 mittelgroße festkochende Kartoffeln, 2 l Frittieröl, Hollands Frittenwürze (Gewürzsalz, Altes Gewürzamt)

Sesam-Mayonnaise:

3 Eigelbe, 15 g Senf, 20 g gerösteter Sesam, 150 g Rapsöl, 10 ml Sesamöl, Salz, weißer Pfeffer, 1 TL weißer Balsamessig

Zubereitung:

Für die Pommes die Kartoffeln mit Schale in Stäbchen schneiden und in einer Fritteuse bei 130° C für ca. 15 Minuten im Fett blanchieren. Die Kartoffeln sollten noch leicht Biss haben. Anschließend die Pommes auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und die Fritteuse auf 180° C stellen. Jetzt die Pommes bei 180° C goldbraun frittieren. Gleich auf ein Blech mit Küchenpapier geben um überschüssiges Fett zu entfernen. Sofort heiß in einer Schüssel nach Belieben mit Hollands Frittenwürze abschmecken.

Die Hälfte des gerösteten Sesams mahlen. Für die Sesamayonnaise Eigelbe, Senf, gemahlene Sesam und den Balsamessig in einen Messbecher geben und mit 2 Prisen Salz würzen. Die Masse mit einem Zauberstab mixen und mit dem Raps- und Sesamöl zu einer homogenen Mayonnaise emulgieren. Lecker abschmecken und zum Schluss die restliche Sesamsaat unterrühren. Probieren Sie zu den knusprigen Pommes auch unseren pikanten Curry-Ketchup!