

POMMES PONT-NEUF

von Ueli & Julian



Mayonnaise

4 Eigelb (ca. 100 gr)

20 ml weisser Balsamico

1 TL Senf

170 ml Sonnenblumenöl

3 g Hollands Frittenwürze

Ergibt eine Menge von etwa 230 g.

Anleitung:

1. Das Eigelb, den Senf und den Balsamico-Essig in einen Mixer oder ein hohes Gefäß (geeignet für den Einsatz eines Stabmixers) geben.
2. Den Mixer auf mittlerer Stufe einschalten und das Öl langsam hinzufügen.
3. Sobald eine homogene Masse entsteht, das Salz hinzufügen und nochmals kurz durchmischen.
4. Nach Wunsch kann die Mayo mit weiteren Gewürzen abgeschmeckt werden.

Tipp:

Es empfiehlt sich, das Eigelb vorher auf Zimmertemperatur zu bringen.

Pommes Pont-Neuf

500 g festkochende Kartoffeln

8 g Hollands Frittenwürze

Öl zum Ausbacken (Frittier-Öl oder Sonnenblumen Öl)

Die obige Menge ergibt ungefähr 260 g Pommes Frites.

1. Die Kartoffeln waschen und schälen.
Schneiden Sie die Kartoffeln längs in Stäbchen von etwa 2 cm Breite und 7 cm Länge.
2. Die Kartoffeln für etwa 10 Minuten im kalten Wasser wässern.
3. Die Kartoffeln für 4 Minuten in Salzwasser blanchieren.
4. Die blanchierten Kartoffelstäbchen gründlich mit einem sauberen Küchentuch abtrocknen.
5. Das Öl auf 185 C° erhitzen und die Kartoffelstäbchen für ca. 6-7 Minuten goldbraun ausbacken.
6. Mit dem Holland Fritten Gewürz würzen.

Servieren Sie sie zusammen mit der Mayo und genießen Sie von Hand.