

Rezepte: Pommes aus dem Ofen mit Mayo oder Salsa

Pommes aus dem Ofen

Zutaten für 1 Blech:

1,5 kg Kartoffeln (für außen knusprige, innen cremige Pommes: festkochende Sorte Agria, möglichst große Kartoffeln)
1 Tüte Backpulver
1 EL Kartoffelstärke
4-5 EL Olivenöl
Salz
Kräuter nach Geschmack - z.B. frischer oder trockener Rosmarin, Oregano, Paprikapulver

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und schälen (oder nach Geschmack die Schale dranlassen), dann längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in lange Stifte schneiden. Diese sollten ca. 1,5 cm breit und ca. 1 cm dick sein.

Kartoffelstifte in eine Schüssel geben und so lange waschen, bis das Wasser klar ist: Je mehr Stärke die Kartoffeln verlieren, umso besser.

In einem Wasserkocher Wasser erhitzen.

Wasser ausschütten und Kartoffelstifte mit Backpulver bestreuen, dann mit heißem Wasser begießen, bis sie mit gedeckt sind. Das Backpulver fängt zu schäumen an und macht die Haut der Kartoffelstifte poröser, so dass sie noch mehr Stärke verlieren und knuspriger werden.

Nach 5 Minuten das heiße Wasser ausschütten, die Kartoffelstifte gut waschen, in ein Nudelsieb geben und abtropfen lassen.

Ein sauberes Küchentuch auf die Arbeitsfläche legen, die Kartoffelstifte darauf verteilen und mit einem zweiten sauberen Küchentuch so gut wie möglich abtrocknen, ohne sie kaputt zu machen.

Kartoffelstifte mit Hilfe eines kleinen Siebes mit etwas Stärke bestreuen, damit diese die restliche Feuchtigkeit absorbiert und die Pommes eine knusprige Kruste bilden.



Kartoffelstifte mit den Fingern bewegen, so dass sie von allen Seiten etwas Stärke abbekommen.

Den Ofen auf 220° Umluft vorheizen.

Ein Backblech mit Küchenpapier auslegen und die Kartoffelstifte darauf verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und die Kartoffelstifte mit den Fingern vermischen, so dass alle Öl aufnehmen. Dann wieder gut verteilen, so dass sie nicht übereinander liegen.

Das Backblech in die mittlere Schiene des Ofens geben und die Kartoffeln ca. 20 Minuten backen. In dieser Zeit Mayo und Tomatensalsa zubereiten (s. weitere Rezepte).

Wenn die Pommes anfangen, Farbe anzunehmen, ist es Zeit, sie zu wenden: Das Backblech vorsichtig (!) aus dem Ofen nehmen und die Pommes mit einem Küchenheber umdrehen, so dass sie die noch blassen Seiten nach oben zeigen. Backblech nochmals für 10 Minuten in den Ofen schieben.

Wenn die Pommes oben eine goldene Farbe angenommen haben, das Backblech kurz herausziehen und die Pommes mit den Kräutern und den Gewürzen bestreuen. Eine kann jetzt getestet werden: Ist sie fast durch, das Backblech noch einmal für 5 bis 10 Minuten in den Ofen schieben.

Die letzten 5 Minuten einen Ofenhandschuh in die Ofentür klemmen, damit der Dampf entweichen kann und die Pommes knuspriger werden.

Das Backblech herausnehmen und Pommes mit Salz bestreuen: Besser jetzt als am Anfang, da Salz Feuchtigkeit entzieht - so könnten die Pommes weich bleiben ...

Pommes servieren - zum Beispiel mit selbstgemachter Mayo oder Tomatensalsa.

Selbstgemachte Mayo

Zutaten:

1 Eigelb (am besten in Bioqualität)

1 TL scharfer Senf

100 ml Sonnenblumenöl

1-2 EL Naturjoghurt

Salz

evtl. Pfeffer

Kurkuma

½ Zitrone

Hinweis: Alle Zutaten müssen zimmerwarm sein!



Zubereitung:

Eigelb mit 1/2 TL Salz, Senf und Kurkumapulver in den Rührbecher geben und mit dem elektrischen Handrührer verrühren. Öl erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl darunter schlagen, bis eine cremig-feste Mayonnaise entsteht.

Mayo mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und den Joghurt unterrühren. Kühl stellen, bis die Pommes fertig sind.

Tomatensalsa

Zutaten:

ca. 150-200 g süße Dattel- oder Kirschtomaten
1 kleine rote Paprika
1 Frühlingszwiebeln (den unteren weißen Teil)
1 TL frisches Basilikum, gehackt
1 Prise Oregano
1 EL Olivenöl
½ TL Essig
Salz
1 EL Honig
Chilipulver

Zubereitung:

Tomaten und Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden, dann in eine Schüssel geben. Frühlingszwiebel und Basilikum waschen, beides ebenfalls klein schneiden und zu den Tomaten geben.

Mit Olivenöl, Essig, Honig, Oregano und ganz wenig (!) Chilipulver abschmecken und nach Geschmack salzen.