

Informationen zur Sendung vom 08.01.2025

Gewürzgurken-Pommes

Von Ulla Scholz

Zutaten (1-2 Portionen)

Gurken-Pommes

2 große Gewürzgurken
3-4 EL Mehl
1 Ei
50 g Semmelbrösel
Salz
Pfeffer

Dipp mit Dill

2 EL Sauerrahm
3 EL Mayonnaise
Einige frische Dillzweige
Salz
Pfeffer

Außerdem

1,5 l hochofenzugfähiges
Pflanzenöl zum Frittieren

Zubereitung

Für die Gewürzgurken-Pommes große Exemplare halbieren, dann dritteln und trocken tupfen. Drei Teller vorbereiten, die Mehl, verquirltes Ei und Semmelbröseln enthalten. Das Ei mit Salz und Pfeffer würzen, so schmeckt die Panade besser.

Das Öl auf die gewünschte Temperatur bringen. Zunächst die Gurkenstreifen in Mehl, danach in Ei und zuletzt in Semmelbrösel wälzen. In zwei bis drei Etappen nacheinander ausbacken.

Für den Dipp die Dillzweige waschen und grob kleinschneiden. Zusammen mit etwas Sauerrahm in einem Blitz-Zerhacker fein pürieren. Die Mayonnaise unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hier kann man auch gleich mehr anrühren, da sich die Sauce 3-4 Tage im Kühlschrank frisch hält, wenn wir eine vegane Mayonnaise verwenden.

Anrichten

Die Gewürzgurken-Pommes auf Küchenpapier oder einem Gitter abtropfen lassen, in einer Schale arrangieren und den Dipp danebenstellen.

Ullas Küchentipps

Frittieren ohne Fritteuse

Zum Frittieren einen hohen Topf verwenden und nur bis zu einem Drittel mit Öl befüllen. So kann nichts hochkochen und überlaufen. Mit einem Küchenthermometer die Temperatur kontrollieren (Maximal 170 Grad) und niemals den Arbeitsplatz verlassen. Man kann schon bei Temperaturen ab 150 Grad frittieren. Das dauert dann etwas länger. Allerdings darf das Öl nicht unter diese Temperatur fallen, dann beginnt das Fett zu oxidieren und verdirbt.

Wenn kleine Kinder im Haushalt sind, den Topf auf die hinteren Kochfelder stellen. Das Fett immer langsam erwärmen und maximal einen mittleren Temperaturbereich wählen. Wird das Öl zu heiß, den Topf zur Seite ziehen und die Herdplatte zurückschalten.

Informationen zur Sendung vom 08.01.2025

Gewürzgurken-Pommes

Von Ulla Scholz

Kleine Teigpartikel, die sich beim Ausbacken lösen, mit einer Schaumkelle herausfischen. Das Verbrannte zerstört das Fett. Nicht zu viel Gurkenstreifen auf einmal backen, sonst kühlt das Öl zu stark ab und die Panade saugt sich voll.

Das Öl mehrmals verwenden

Riecht das Öl noch appetitlich und ist am Ende des Backens hell und klar, wird es abgekühlt durch ein feines Sieb, Tuch oder Filter in ein Glas gegossen. Luftdicht verschlossen hält sich das Öl einige Wochen und kann für einen weiteres Frittieren eingesetzt werden. Zu beachten ist, wenn wir Fisch oder Krustentiere ausbacken, dass der Fischgeschmack auch ins Fett übergeht. In dem Fall muss man bei Fisch bleiben oder neues Öl verwenden.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!