

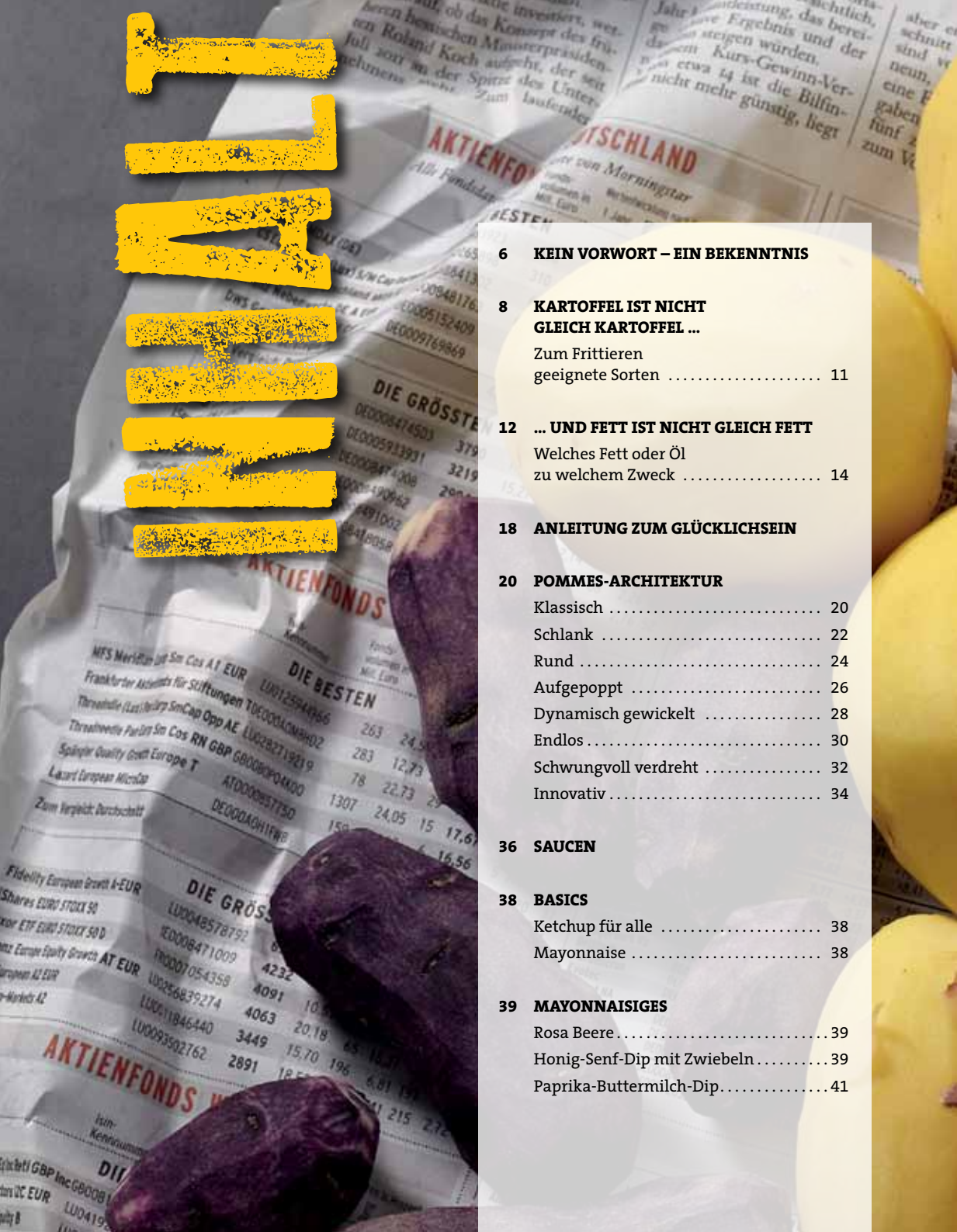
CHRISTINE HAGER · ULRIKE REIHN

# POMMES FRITES

**Internationale Rezepte**

**Dips & Tricks**

HEEL



<b>6</b>	<b>KEIN VORWORT – EIN BEKENNTNIS</b>	
<b>8</b>	<b>KARTOFFEL IST NICHT GLEICH KARTOFFEL ...</b>	
	Zum Frittieren	
	geeignete Sorten .....	11
<b>12</b>	<b>... UND FETT IST NICHT GLEICH FETT</b>	
	Welches Fett oder Öl	
	zu welchem Zweck .....	14
<b>18</b>	<b>ANLEITUNG ZUM GLÜCKLICHSEIN</b>	
<b>20</b>	<b>POMMES-ARCHITEKTUR</b>	
	Klassisch .....	20
	Schlank .....	22
	Rund .....	24
	Aufgepoppt .....	26
	Dynamisch gewickelt .....	28
	Endlos .....	30
	Schwungvoll verdreht .....	32
	Innovativ .....	34
<b>36</b>	<b>SAUCEN</b>	
<b>38</b>	<b>BASICS</b>	
	Ketchup für alle .....	38
	Mayonnaise .....	38
<b>39</b>	<b>MAYONNAISIGES</b>	
	Rosa Beere .....	39
	Honig-Senf-Dip mit Zwiebeln .....	39
	Paprika-Buttermilch-Dip .....	41

Kalte Erbse .....	41
Sauce Béarnaise .....	42
Curry-Mayonnaise .....	42
Ingwer-Mayonnaise .....	43
Aioli de Luxe .....	43
Sauce Tartare .....	44
Rosmarin-Mayonnaise .....	45
Cashew-Oliven-Dip .....	45

#### 46 TOMATIGES

Barbecue-Sauce .....	46
Ketchup pikant .....	47
Scharfe Tomaten-Sauce .....	47
Hot-Dog-Sauce .....	67

#### 48 PAPRIKA

Paprika-Dip .....	48
Pikanter Paprika-Zwiebel-Dip .....	48
Curry-Orangen-Ketchup .....	49

#### 50 TRENDIGES

Schoko verkehrt .....	51
Kichererbsen-Dip .....	51
Erdnuss-Koriander-Dip .....	51
Erdnuss pikant .....	52
Zoes Cajun-Sauce .....	53
Curry-Ananas-Dip .....	53
Habanero-Schaum .....	54
Feigen-Dip .....	54
Fruchtige Erdnuss-Sauce .....	54
Süßkartoffel royale .....	55
Sauce Poutine .....	55

#### 56 SALZE

#### 58 REZEPTE

Überbackene Pommes .....	58
Überbackener Gyros-Pommes-Auflauf .....	60
Fladenbrot mit Pommes .....	62
Pommes con Chili .....	64
Pommes Burger .....	66
Sesam öffne dich ... .....	68
Strohkartoffeln .....	70
Belgische Pommes frites mit Thymian und Parmesan .....	72

#### 74 GEMÜSE

Süßkartoffel-Pommes .....	76
Zucchini-Pommes .....	78
Sellerie-Pommes .....	78

#### 79 SÜSSES

Süße Pommes .....	79
Fastnachts-Pommes mit Dörrobst .....	79

# KEIN VORWORT – EIN BEKENNTNIS

Eigentlich sollten wir dankbar sein. Nichts anderes. Dankbar für eine der wunderbarsten Entdeckungen der Menschheit. Und dennoch, ein bisschen Neid ist schon dabei, wenn wir zu unseren westlichen Nachbarn hinüberschauen. Nicht wegen der notorischen Langmut, mit der die Belgier die Schlaglöcher auf ihren Autobahnen ertragen. Nein, sie haben die Pommes erfunden, und es geschafft, dass die zweimal frittierten Kartoffelstäbchen quasi zum Synonym für Belgien geworden sind. So untrennbar verbunden mit der Nation wie die Nürnberger Bratwürste mit der fränkischen Großstadt, der Saumagen mit der Pfalz und der Schweinebraten mit Bayern. Allerdings haben es die wenigsten deutschen kulinarischen Manifeste geschafft, sich so tief und innig im Herzen und Gaumen zu verankern – und dies auch noch weltweit.

Kein Wunder also, dass die frittierten Stärkelieferanten in Belgien den Rang eines Nationalheiligums erlangt haben und in ihrem Stellenwert deshalb eigentlich nur vergleichbar sind mit den englischen Kronjuwelen, dem Brandenburger Tor und der Freiheitsstatue. Allesamt allerdings sensorische Totalausfälle.

Hierzulande ist es leider nur bei Kindern politisch und damit auch kulinarisch korrekt, ein Bekenntnis für Pommes frites als Lieblingsgericht abzulegen – und dies auch nur, wenn durch die Mitgliedschaft in einem Sportverein quasi justiziabel nachzuweisen ist, dass die Gefahr einer zeitnahen Adipositas-Erkrankung nicht zu erwarten ist. Ist man den Kinderschuhen entwachsen und outet sich als Pommes-frites-Fan, muss man nicht lange warten, bis wahre Geröllmassen von guten Ratschlägen zur gesunden Ernährung bis hin zu möglichen Krankheitsszenarien losgetreten werden und drohen, den Pommes-Genuss stets mit einem schlechten Gewissen zu verbinden. Frustessen mit Ansage.

Für Moritz,  
Paul,

Frank  
und Carolin,

Pommesvernichter

die coolsten

Und dabei ist sie so lecker, diese belgische Erfindung, die zu ihrer Adellung, gerade erst dem heißen Frittierfett entronnen, dann nochmal ordentlich eingetaucht wird in genauso leckere Saucen, die nicht im Verdacht stehen, bei Low-Fat-Rankings Medaillen einzuheimen.

Auch hier kann man getrost ein bisschen neidisch sein auf die Nachbarn. Gerade, was das Ansehen der Fritten angeht. Haben sie in Deutschland die Tendenz, eher in die Schublade des proletarischen Sattmachers verbannt zu werden, kann man in Belgien einen wahren Hochgenuss erleben, der in der gehobenen Gastronomie hierzulande kaum denkbar ist und schon beim Versuch der Bestellung einen wahren Affront auslösen dürfte: Sanft geschmorte Schweinebäckchen mit einer kräftigen Rotweinsauce und als Beilage – ja, genau, da waren sie wieder, die Pommes. Grandios. Fantastisch. Unbeschreiblich. Und allein die Vorstellung, dass zu eben jenen Schweinebäckchen in sterneverdächtigen deutschen Restaurants ein Kartoffelschäumchen gereicht würde, lässt uns sämtliche Bandscheibenprobleme vergessen und immer entlang der Schlaglöcher nach Belgien fahren – dem liberalsten Pommes-frites-Genuss der Welt entgegen.

Womit wir dann auch endlich da angekommen sind, wozu die nächsten Seiten dienen sollen: Für die kurzen Wochenenden, an denen die Reise ins Nachbarland zu lang ist, haben wir nämlich jede Menge Rezepte rund um die Kartoffelstäbchen kreiert und verfeinert und wenn hier und da die Experimentierfreude mit uns durchgegangen ist, dann haben wir – ganz ehrlich – auch nur diejenigen Rezepte in unsere kleine Sammlung aufgenommen, die uns auch noch in weniger enthusiastischen Phasen begeistert haben. Und das alles ohne Kalorientabelle und ohne Cholesterinwarnlampen. Einfach nur zum Schlemmen.