



Pommes nach Heston Blumenthal - 4 Personen, 4 Stunden

1

Kartoffeln schälen und in etwa fingerdicke Stücke schneiden. Unterfließendem Wasser möglichst viel von der Stärke abspülen.

2

Kartoffelstücke in Salzwasser bei mittlerer Hitze so lange kochen, bis sie fast auseinanderfallen - das dauert je nach Kartoffelsorte etwa 20 Minuten. Mit einem Schaumlöffel die Kartoffeln vorsichtig (sie zerbrechen leicht!) herausheben und auf einem Gitter abtropfen und abkühlen lassen.

3

Die abgekühlten Kartoffelstücke mindestens 1 Stunde einfrieren.

4

In einem großen Topf oder einer Fritteuse mit ca. 10 cm Öl bei 130 Grad in kleinen Portionen hellbraun und leicht knusprig frittieren. Das dauert 5-6 Minuten. Anschließend die Pommes auf Küchenpapier abtropfen, wieder abkühlen lassen und eine weitere Stunde einfrieren. Jetzt können sie auch 3 Tage im Gefrierfach bleiben.

5

Vor dem Servieren die Pommes nochmals frittieren - diesmal bei 180 Grad, bis sie die gewünschte Farbe haben. Das dauert ca. 6-7 Minuten. Abtropfen lassen, salzen - fertig.

ZUTATEN

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- neutrales Frietieröl



REZEPT - PAELLA