



ZUBEREITUNG

Die Kartoffel in 1 cm dicke Stifte schneiden und 15 Minuten in eine Schale mit kaltem Wasser legen. Das entzieht der Kartoffel Stärke und macht sie knuspriger. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit einem Backpapier auslegen.

Für die Trüffelmayonnaise müssen alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Die Eigelbe, Senf, Zitronensaft und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab glatt ziehen. Nun langsam Pflanzenöl und Trüffelöl mit dem Pürierstab in die Eimischung einarbeiten und zu einer glatten Mayonnaise verarbeiten. Diese dann bis zum Servieren kaltstellen.

Die Kartoffeln nun durch einen Seiher abgießen und auf Küchenpapier abtrocknen. Die Schüssel auswaschen und ebenfalls trocknen. Pflanzenöl, Salz, Pfeffer und Speisestärke in der Schüssel mischen, Kartoffelstifte hineingeben und vermischen. Die Stifte dann auf dem Backblech verteilen und 20-25 Minuten im Backofen goldbraun backen.

In der Zwischenzeit die BBQ-Sauce zubereiten und dafür die Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Temperatur goldbraun anrösten. Danach den Sesam in eine kleine Schüssel geben und Gochujang, Doenjang und Honig ergänzen. Die Knoblauchzehe abziehen und in die Schüssel pressen. Die Wurzeln der Frühlingszwiebel entfernen, den weißen Teil fein hacken und den grünen Rest in sehr dünne Scheiben schneiden. Die weißen Zwiebelteile ebenfalls in die Schüssel geben und alles gut verrühren. Ist die Konsistenz zu dick noch ein wenig Wasser ergänzen.

Nach etwa 10 Minuten Backzeit nun 2 EL Pflanzenöl in der vorher genutzten Pfanne erhitzen und darin die Bratwürstchen rundherum knusprig anbraten. Sobald sie fertig gegart sind, die Pfanne vom Herd nehmen.

Die Kartoffelstifte aus dem Backofen nehmen und auf zwei Teller verteilen. Die Bratwürstchen danebenlegen und jeweils einen Klecks BBQ-Sauce und Trüffelmayonnaise dazugeben. Ein paar grüne Frühlingszwiebelscheiben auf die BBQ-Sauce geben. Die Bratwürstchen nun mit Goldstaub oder -blättchen dekorieren und die Pommes & Bratwurst Deluxe servieren.

TIPP

Wer es sich einfach machen will, kann die Mayonnaise auch schnell selber machen. Dazu einfach 4 EL fertige Mayonnaise mit 3 EL Trüffelöl verrühren, bis eine homogene Creme entstanden ist. Nochmals abschmecken und servieren.

POMMES & BRATWURST DELUXE

Food & Drinks



Jetzt anschauen

ZUTATEN

Für 2 Portionen:

Für die Bratwurst:

2 Bratwürstchen nach Geschmack
2 EL Pflanzenfett zum Braten
etwas essbaren Goldstaub oder 2 Goldblätter

Für die BBQ-Sauce:

1 EL Gochujang (Chilipaste / Asiamarkt)
2 EL Doenjang (Sojabohnenpaste / Asiamarkt)
1 EL Honig
1 Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL Sesamsaat

Für die Kartoffeln:

400 g Kartoffeln, z. B. Drillinge
3 EL Pflanzenöl
1 TL Speisestärke
½ TL Salz
½ TL Schwarzer Pfeffer

Für die Trüffelmayonnaise:

2 Eigelb
2 TL Dijonsenf
2 TL Zitronensaft
60 ml geschmacksneutrales Pflanzenöl
30 ml Trüffelöl
¼ TL Salz

UTENSILIEN

Pfanne, Schneidebrett, Messer,
Knoblauchpresse, kleine Schüssel,
mittelgroße Schüssel, Seiher, hoher
Rührbecher, Pürierstab