

## Rezept

### Pommes frites mit Sauce tartare



Quelle: Kartoffel-Marketing GmbH/Markus Basler (bei Verwendung bitte angeben)

#### Zutaten für 4 Portionen

##### Für die Pommes:

800 g festkochende Kartoffeln  
Thymian  
Grobes Meersalz

##### Für die Sauce tartare

2 Eier  
¼ TL Senf  
¼ EL Zitronensaft  
180 ml Pflanzenöl  
3 trockengetupfte und fein gehackte Sardellenfilets  
1 EL kleine Kapern (1 EL Kapernwasser aus dem Glas abmessen)  
1 Handvoll fein gehackte, glatte Petersilie  
1 in kleine Würfel geschnittene Schalotte

##### Zubereitung:

Als erstes die Sauce tartare herstellen. Hierzu die Eier in einen Topf mit kaltem Wasser geben, das Wasser aufkochen und dann vom Herd nehmen. Zugedeckt ca. zehn bis zwölf Minuten ruhen lassen.

Ein Ei unter kaltem Wasser abschrecken, schälen und fein hacken. Das zweite Ei mit Senf und Zitronensaft vermischen und die Masse in eine Schüssel geben. Langsam das Öl hinzugeben und mit einem Rührbesen oder Stabmixer einrühren, bis eine geschmeidige Sauce entsteht. Das fein gehackte Ei, Sardellen, Kapern, Petersilie, Schalottenwürfel und Kapernsaft unterheben. Mit Salz abschmecken.

Die ungeschälten Kartoffeln waschen und der Länge nach in dicke Stäbchen schneiden. Nach dem Schneiden sofort in kaltes Wasser legen.

Das Öl in der Fritteuse oder in einem hohen Topf mit kleinem Durchmesser auf 150 °C erhitzen – die Temperatur mit einem Thermometer kontrollieren. Die Kartoffelstäbchen gründlich abspülen, um die Stärke zu entfernen und sorgfältig abtrocknen. Anschließend drei bis vier Minuten im heißen Fett frittieren, bis sie weich sind, aber noch keine Farbe angenommen haben. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Öl auf 175 °C erhitzen und weitere vier bis fünf Minuten frittieren, bis die Pommes frites knusprig und goldbraun sind.

## Rezept

Alternativ können die Pommes frites auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

Die Pommes frites herausnehmen, kurz abtropfen lassen und in einer Schüssel mit Salz und Thymian mischen.

Das Rezept gibt es online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/pommes-frites-mit-sauce-tartare>.

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es zudem unter [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de).

### Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

### Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

### Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach  
E-Mail: [heibach@agentur05.de](mailto:heibach@agentur05.de)  
Tel.: 0221 925454-816  
Sachsenring 81 | 50677 Köln



**rentenbank**  
gefördert von der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank