

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. März 2024 ▪
Zusatzgericht von Zora Klipp



Chili-Cheese-Fries

Zutaten für zwei Personen

Für die Sauce:

200 g älterer Cheddar
2 kleine Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
200 ml Milch
100 ml trockener Wermut
200 ml Gemüsefond
1 EL Speisestärke
1 Zweig Oregano
Cayennepfeffer, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Butter in einem Topf anschwitzen. Mit Wermut ablöschen. Oregano abzupfen und hinzugeben. Wermut für 5-10 Minuten reduzieren lassen. Milch und 150 ml Gemüsefond hinzugeben. Die restlichen 50 ml Gemüsefond mit Stärke vermengen und die Sauce damit andicken.

Cheddar reiben und in der Sauce schmelzen. Die Sauce sollte schwer vom Löffel laufen. Eventuell etwas mehr Käse hinzufügen. Mit Cayennepfeffer, Pfeffer und nach Bedarf etwas Salz abschmecken.

Für die Fries:

4 mittelgroße vorw. festkochende
Kartoffeln
2 TL edelsüßes Paprikapulver
2 EL Speisestärke
4 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und in Sticks schneiden. 5 Minuten in einem Topf mit köchelndem Wasser blanchieren. Abgießen, in einem Küchenhandtuch trocknen und in einer Schüssel mit Paprikapulver, Speisestärke, Öl und Salz mischen. Auf einem Backblech ausbreiten und 10 Minuten im Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze backen. Anschließend wenden und nochmal 10 Minuten backen.

Für die Garnitur:

2 EL eingelegte Jalapeños

Jalapeños feinhacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.