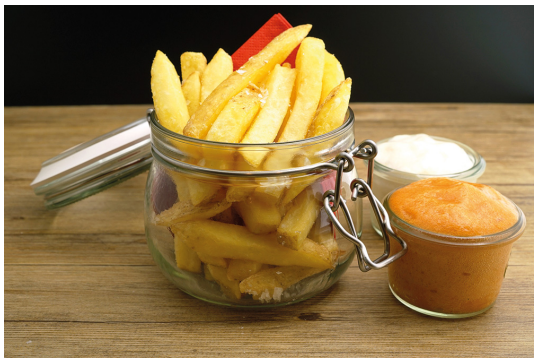
POMMES FRITES MIT WASABI + TOMATEN-ESPUMA



BAUERNLAND Pommes Frites
Laut Packungsbeschreibung zubereiten.

ZUTATEN TOMATEN-ESPUMA:

20 g Olivenöl
180 g Zwiebel
5 g Knoblauch
20 g Zucker
40 g Tomatenmark
11 g Limettensaft
Salz, Pfeffer weiß
1000 g frische Tomaten
6 g Kräuter der Provence
300 g passierte Tomaten
20 g Pro Espuma kalt

ZUBEREITUNG:

Kleingeschnittene Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl hell anschwitzen, Zucker und Tomatenmark beifügen, durchrösten. Limettensaft und grob geschnittene Tomaten beigeben, würzen und ca. 1h bei schwacher Hitze langsam köcheln lassen. Passierte Tomaten beigeben und weitere 15 Minuten sieden. Abkühlen lassen und danach das Pro Espuma kalt einrühren. Durch ein iSi Sieb passieren und in ein 0,5 Liter iSi Gerät füllen. Mit 1 iSi Sahnekapsel füllen, ca. 16 mal schütteln und kalt servieren.

ZUTATEN WASABI-ESPUMA:

300 g Mayonnaise
15 g Wasabipaste
240 ml Dashi Fond
Zitronensaft und Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Zutaten zusammenrühren und in ein iSi Gerät geben. Anschließend eine Sahnekapsel aufdrehen und 4-6 mal kräftig schütteln.

ZUM ANRICHTEN:

POMMES FRITES MIT WASABI + TOMATEN-ESPUMA

BAUERNLAND Pommes Frites mit dem Tomaten- und Wasabi-Espuma servieren.