

Pommes Dauphine selber machen

Wer Pommes Dauphine selber machen möchte, verbindet einen feinen Brandteig mit fluffigem Kartoffelbrei zu unwiderstehlichen Kartoffelbällchen. Nach dem Rezept von Paul Bocuse und mit einem Eisportionierer gelingen sie im heißen Öl blitzschnell. Außen kross, innen zart – die perfekte Beilage!

Kochutensilien

- 2 Töpfe

Zutaten

Für den Brandteig

- 100 g Mehl
- 65 g Butter
- 100 ml Wasser
- 100 ml Milch
- Eine Prise Muskat & Salz

Für den Teig

- 500 g Kartoffeln zu Kartoffelbrei verarbeitet
- 3 Eier

Zum Ausbacken

- Reichlich Pflanzenöl zum Frittieren

Zubereitung:

Brandteig ansetzen:

Wasser, Milch und Butter in einem Topf aufkochen. Das Mehl auf einmal dazugeben und kräftig mit einem Kochlöffel rühren, bis sich ein Teigklumpen bildet, der sich vom Boden löst (Abbrennen). Den Teig kurz abkühlen lassen.

Kartoffelbrei vorbereiten:

In der Zwischenzeit aus 500 g Kartoffeln einen feinen Kartoffelbrei herstellen (am besten gut ausdampfen lassen, damit er nicht zu feucht ist).



Teig vollenden:

Die Eier einzeln nacheinander unter den abgekühlten Brandteig rühren. Anschließend den Kartoffelbrei gründlich unterarbeiten, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Portionieren:

Mit einem kleinen Eisportionierer gleich große Portionen von der Masse abnehmen.

Frittieren:

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Pommes Dauphine darin im heißen Öl goldbraun und kross ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und direkt genießen!