

**Valentine**<sup>®</sup>  
SWISS MADE

Rezept Nr.11

# POMMES MIT RINDERFETT & SAUCEN

Vorbereitet mit der TF3 von Valentine  
vom Küchenchef Philippe Lignon





Valentine präsentiert ein Rezept vom Küchenchef Philippe Ligron

## REZEPT NR.11 POMMES MIT RINDERFETT

### FÜR 4 PERSONEN

Vorbereitungszeit	30 min
Backzeit	3 min

### Zutaten

AGRIA Kartoffeln	400 g
Rinderfett	800 g
Salz	1 Prise

### Nötiges Material

Valentine TF3 Friteuse
Saugfähiges Papier

### VORBEREITUNG



- Die Kartoffeln schälen und in Frites schneiden.  
Mit kaltem Wasser abspülen und mit einem Tuch oder in saugfähiges Papier trocknen.
- Das Rinderfett durch einen Fleischwolf lassen.
- Dann in einer Pfanne schmelzen und in die Valentine TF3 Friteuse gießen.
- Erstmal bei 165°C frittieren und auf saugfähigem Papier abkühlen lassen.
- Ein zweites Mal frittieren bei 185°C, bis eine schöne Farbe erreicht ist.
- Heiß servieren mit einer Remoulade oder einer hausgemachten Ketchupsauce!
- Wenn das Fett abgekühlt ist, aber bevor es hart wird, zurück in eine Pfanne geben.

### WICHTIG

**Niemals festes Fett in der Friteuse schmelzen, Brandgefahr!**

Guten Appetit!



Valentine präsentiert ein Rezept vom Küchenchef Philippe Ligrón

## REZEPT NR.11 SAUCEN

### FÜR 4 PERSONEN

#### HAUSGEMACHTE KETCHUP-SAUCE

Vorbereitungszeit	20 min
Backzeit	40 min

#### Zutaten

Frische Tomate	250 g
Geschälte Schalotten	1 Prise
Frischer Knoblauch	1 Zehe
Rotwein Essig	0.5 dl
Honig	1 TS
Salz	2 Prisen
Pfeffer	1 Prise
Nelke	1 Prise
Chilipaste	2 g

#### KRÄUTERSAUCE

Zubereitungszeit	15 min
------------------	--------

#### Zutaten

Sauerrahmsauce 15% mg	150 ml
Geschälte Schalotte	50 g
Frischer Knoblauch	1/2 Zehe
Flache oder frisierte Petersilie	50 g
Salz	1 Prise
Pfeffer	1 Prise
Gewürz nach Ihrer Wahl (Optional)	1 Prise

### VORBEREITUNG

#### HAUSGEMACHTE KETCHUP-SAUCE

- Tomaten pürieren und quer halbieren, Samen und überschüssige Flüssigkeit entfernen und zerdrücken.
- Schalotten und Knoblauch hacken und anschwitzen.
- Fügen Sie den Honig hinzu. Bis zum Beginn des Färbens kochen lassen.
- Fügen Sie den Essig hinzu. Fast trocken reduzieren lassen.
- Die zerdrückten Tomaten dazugeben und bei schwacher Hitze etwa 40 bis 50 Minuten kochen.
- Verwenden Sie einen Cutter, um eine homogene Masse zu erhalten.
- Je nach gewünschter Konsistenz «schmoren» lassen.
- Fügen Sie die Gewürze hinzu und passen Sie die Würzung an.
- Kalt servieren!

#### KRÄUTERSAUCE

- Petersilie waschen und hacken, zur Seite stellen.
- Schalotten schälen und fein hacken, zur Seite stellen.
- Knoblauch schälen und hacken, zur Seite stellen.
- Alle Zutaten mischen, würzen Sie je nach Lust und Laune!





## WUSTEN SIE?

Wir können nicht von einer Fritteuse sprechen und nicht von Pommes Frites.

Wir können nicht über Pommes Frites sprechen und nicht über... Belgien!

Vor einigen Jahren, auf einer Konferenz in Brüssel, organisiert vom Office du Tourisme von Brüssel, belgische Gastronomiehistoriker und Historiker der Gastronomie Frankreichs kamen zusammen, um zu versuchen, sich die Erfindung Pommes Frites anzueignen.

Ich wurde als Schweizer Gastronomiehistoriker eingeladen, um gewissermaßen der Schiedsrichter dieses historisch-gastronomischen Wettbewerbs in dieser Frage der Zugehörigkeit; eine Frage, die mir ziemlich trivial und humorvoll vorkam; Endlich... Von dem, was ich mir vorstellte, bevor ich dort ankam...

Es war klar, dass ich den symbolischen Wert stark unterschätzt hatte von so einem Gespür für die Pommes, vor allem für unsere belgischen Freunde vertreten von einer Horde Fritkots (= Besitzer einer Pommesbude) wild und leidenschaftlich für solche Frage!

Das sind die Momente, in denen wir wirklich merken, wie sehr unsere «Geschichte» Sinn macht für jeden von uns in einer Welt, in der alles sehr schnell geht, manchmal zu schnell!

Es waren die alten Kochbücher, die uns die Antwort auf dieses Schreckliche gaben Frage: Sind die Pommes belgisch oder französisch?

Die ersten schriftlichen Aufzeichnungen über das Kochen von Kartoffelstücken in Fette sprechen von... Paris und Pont Neuf. Wir können daher davon ausgehen dass der Ursprung der Pommes frites aus Paris wäre?

An dieser Stelle der Erklärung grenze ich an kulinarische Blasphemie, ja sogar Beleidigung für diese wunderbare Belgier, die an Selbstironie ihresgleichen suchen; was für schöne Menschen!

Ich habe daher die weise Entscheidung getroffen, zu sagen: «Wenn der Ursprung französisch zu sein scheint, der wirkliche Vater ist nicht der «Biologische», sondern der, der nährt und erhält indem Sie das Produkt anheben. Schöne Pirouette meinerseits, die mich vor dem kollektiven Lynchen gerettet hat!

Zum Abschluss dieser Präsentation möchte ich Ihnen noch sagen, dass ich die wunderbare Welt der Brüsseler Fritkots bei dieser Gelegenheit entdeckt habe und dort die außergewöhnlichen Pommes welche im Pferdefett vorgegart und im Rinderfett gefärbt wurden probieren konnte. Das muss mal im Leben unbedingt entdecken!

Philippe Ligron