

Sellerie-Rosmarin-Pommes Frites mit süß-scharfer Mirabellensoße

Veganes Rezept von Sophia Hoffmann



Fotos: J. Jablonski

Zutaten:

(für 2 Personen)

Soße:

- 500 g frische Mirabellen
- ein walnussgroßes Stück frischer Ingwer
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Zuckerrübensirup
- 2 EL Sojasoße
- 1 EL naturtrüber Apfelessig
- 150 ml Wasser
- Salz, Pfeffer

Pommes:

- 1 Sellerieknolle
- 1 Zweig frischer oder getrockneter Rosmarin
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Meersalz

Zubereitung:

Zubereitung Soße:

Die Mirabellen waschen, halbieren und entsteinen. Den Ingwer schälen und fein würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. All diese Zutaten zusammen mit dem Sirup, der Sojasoße, dem Essig und dem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Bei mittlerer Temperatur etwa 20 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Durch die Flotte Lotte drehen oder mit einem Pürierstab zerkleinern. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank lässt sich die Soße in einem sauberen Glas problemlos mehrere Wochen aufbewahren. Sie passt auch zu anderen Gemüsen oder in Salatdressings.

Zubereitung Pommes:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Selleriegrün entfernen und die Sellerieknolle mit einem scharfen Messer schälen. In etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese Scheiben in Streifen schneiden, so dass Pommes entstehen. Das Olivenöl, den Zitronensaft und das Salz in eine große Box mit Deckel geben, den Rosmarin dazu bröseln. Die Sellerie-Pommes in die Box geben, gut verschließen und kräftig schütteln, bis alle Pommes gut mit der Würzmischung benetzt sind. Auf einem mit Backpapier oder Silikonmatte ausgelegtes Backblech verteilen und in den Ofen geben. Nach 20 Minuten mit einem Pfannenwender durchschauflern und weitere 10 bis 20 Minuten backen. Die knusprigen Pommes zusammen mit der Mirabellensoße servieren.

