

Blaue Kartoffelchips mit Sesam-Thunfisch-Dipp

2 St.	blaue Kartoffeln, z.B. blauer Schwede oder Herrmanns Blaue
	Meersalz
	Öl zum Ausbacken
50g	Sesam
1 TL	Sesamöl
1 Glas	Thunfisch
2 EL	Ziegenfrischkäse
1TL	Honig
2 Zweige	Thymian
	Weißer Pfeffer
2 Stangen	Lauchzwiebeln

Eine hohe Pfanne mit ca. 1/2 Liter Pflanzenöl erhitzen (auf ca. 140°C). Die Kartoffeln waschen und mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben ca. 10 Minuten in kaltes Wasser legen und gut auswaschen, damit sich die Stärke löst und die Kartoffelchips in der Pfanne nicht zusammenkleben. Die Scheiben aus dem Wasser nehmen, mit einem Küchenpapier etwas abtropfen lassen und dann einzeln in das heiße Fett geben. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit feinem Meersalz würzen.

Für den Dipp den Sesam in einer beschichteten Pfanne mit etwas Sesamöl rösten. Den Thunfisch zusammen mit Ziegenfrischkäse und Honig, sowie den gehackten Thymianblättchen in eine Schüssel geben und gut vermengen. Mit Meersalz und weißem Pfeffer würzen. Den Sesam dazugeben und mit fein geschnittenen Lauchzwiebeln verfeinern.

Tipp: Nicht nur Kartoffeln lassen sich knusprig frittieren, sondern auch Süßkartoffeln, Knollensellerie oder auch Petersilienwurzeln.