

Kartoffelscheiben auf griechische Art, mit Tsatsíki



Zutaten für zwei Personen:

3 mittlere Kartoffeln (ca. 270 g netto)

250 ml Olivenöl

Chilisalz (optional)

Tsatsíki für zwei Personen:

150 g griechisches Joghurt

1/6 einer Salatgurke

1/2 kleine Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

1/2 EL Sherryessig

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 schwarze Oliven für die Garnitur

1. Kartoffeln schälen und quer in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Enden anderweitig verwenden.

2. Kartoffelscheiben 5 Minuten in kaltes Wasser legen und dann sorgfältig mit Küchentüchern trocknen.

3. Kartoffelscheiben in Olivenöl bei 120° 5-7 Minuten portionsweise vorfrittieren.

Achtung: Frittieren außerhalb einer temperaturgesteuerten Fritteuse ist immer riskant. Topf stets im Auge behalten. Ein geeignetes Thermometer verwenden.

4. Kurz vor dem Servieren nochmals ca. 3 Minuten

portionsweise bei 140° frittieren. Auf Küchentüchern entfetten. Optional mit Chilisalz würzen.

Tsatsíki:

1. Salatgurke schälen, halbieren, entkernen und fein raspeln. Salzen und ziehen lassen.

2. Griechisches Joghurt in mittleres Schüsselchen geben. 1 EL Olivenöl, 1/2 EL Sherryessig, Salz, Pfeffer und die zerdrückte Knoblauchzehe in das Joghurt einrühren.

3. Gut abgetropfte Gurke hinzugeben und verrühren.

4. Mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Beilagen, Kartoffeln, griechisch

Anregung: Griechisches Restaurant Poseidon in Bad Mergentheim, Nov 2010
Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023