Pouletflügeli mit Curry- und Paprika-Dips und Ofen Pommes frites

An den Pouletflügeli gibts ja nicht so viel zu beissen, doch gut mariniert und im Ofen gebraten werden sie ganz schön knusprig und würzig. Mit gleich zwei verschiedenen Dips dazu werden sie zu einer genussvollen, leichten Mahlzeit.

Der Curry Dip wird mit Sauerrahm angerührt, etwas Senf und fein geraffelter Apfel sorgen einen frischen Touch. Kurkuma gibt dem Dip eine kräftigere Farbe, aber keine zusätzliche Schärfe.

Für den Peperoni Dip wird die Peperoni vorab im heissen Backofen geröstet, das sorgt für einen kräftigen, rustikalen Peperonigeschmack. Gewürzt wird die Peperoni mit Knoblauch, wenig Balsamico und Piment d'Espelette. Piment d'Espelette ist ein edles Paprikagewürz aus dem Baskenland, ist leicht scharf und besitzt eine rauchige Note.

Ofen Pommes frites sind eben keine frittierten Pommes, aber sie schmecken ebenfalls sehr gut, sie sind aussen knusprig und innen weich. Man sollte sie vielleicht einfach nicht mit den gängigen Fritten vergleichen, denn schmecken sie ganz einfach ? und das nicht schlecht.

Zutaten (pro Portion)

```
4-5     Pouletflügeli ca. 360g

Marinade:
1Tl     Dijon-Senf
1/2Tl   Honig
1       Knoblauchzehe
1Tl     Pul biber (oder Paprika süss)
1El     Olivenöl
        Salz und Pfeffer
```

```
Paprika Dip (2 Portionen):
1       spitze Paprika
1       kleine Knoblauchzehe
1/2El   weisser Balsamico
2El     Olivenöl
1/2Tl   Piment d'Espelette
        Salz

Curry Dip (2 Portionen):
50g     saurer Halbrahm
1Tl     Curry mittelscharf
1/2Tl   Kurkuma
1/2Tl   Senf
1       Apfelschnitz
        Salz und Pfeffer

Ofen Pommes frites:
200g    festkochende Kartoffeln
        Mehl
        Olivenöl
        Salz
```

Zubereitung

Zutaten für die Marinade gut vermischen. Pouletflügeli damit einreiben und 2 Stunden ziehen lassen.

Ofen aus 250° vorheizen.

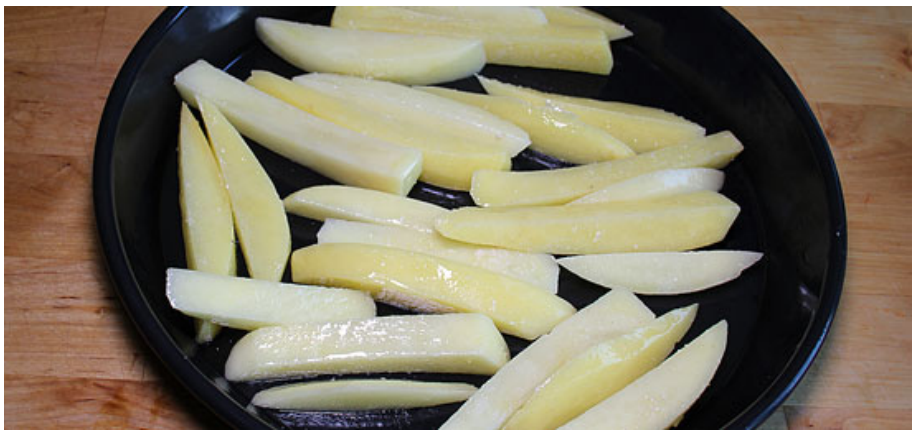
Peperoni mit wenig Olivenöl einpinseln und für ca. 20 Minuten in den heissen Ofen schieben bis sich auf der Haut schwarze Stellen zeigen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Peperoni halbieren, die Kerne entfernen und die Peperoni mit der Haut in Stücke schneiden. In ein tiefes Gefäss geben. Olivenöl zugeben. Knoblauch fein hacken und zugeben. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Balsamico unterrühren und mit Piment d'Espelette und Salz abschmecken. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Curry, Kurkuma und Senf mit dam Sauerrahm vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 Stunde ziehen lassen. Kurz vor dem servieren Apfelschnitz fein raffeln und unterrühren.

Ofen auf 220° vorheizen.

Kartoffeln schälen und zu ca. 1cm breiten Stiften schneiden. 10 Minuten in kaltem Wasser einlegen. Abschütten und mit Haushaltpapier trocknen. Auf einem Teller auslegen und mit wenig Mehl bestäuben und vermischen. Mit Olivenöl beträufeln und nochmals vermischen. Auf ein eingeöltes Backblech legen und 40 Minuten backen, nach 20 Minuten Ofenpommes wenden.

Pouletflügeli 10 Minuten nach den Kartoffeln in den Ofen schieben und 30-35 Minuten braten.

BALSAMICO BIANCO
NATIVES OLIV
EXTRA
ORIGINALE
THOMY

Piment d´Espelette A.O.P.
Original französischer Chili