Pommes Frits mit Meyermayo

dg: sg

Die Pommes Frits in zwei Durchgängen frittieren und im Ofen bei 80 Grad warmstellen. Erst kurz vor dem Servieren salzen.

1 Meyer-Zitrone
*100 g Meyer-Mayonnaise
Fleur de sel de Guérande

Die Hälfte der Zitrone in feine Tranchen schneiden und ohne weitere Beigabe in der Bratpfanne leicht anbraten.
Die Tranchen achteln und noch warm über die Pommes streuen.
Etwas Fleur de sel über die Zitronenspickel streuen.
Mit der Meyer-Mayonnaise à part servieren.

***Mayonnaise mit Meyerzitrone**
2 Eigelb
1 EL scharfer Dijon-Senf
25 g Meyer-Zitronensaft
2.5 dl Erdnussöl
Salz & weisser Pfeffer

Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
Eigelb, Senf, Zitronensaft und etwas Salz & Pfeffer min. 4 Minuten ohne Pause mit einem Schneebesen verrühren. Das Öl erst tropfenweise, dann in feinem Strahl zugiessen. Sobald das Öl untergeschlagen ist, weitere 30 Sekunden kräftig weiterrühren, bis die Mayo dick und glänzend ist. Dann Abschmecken.
Die Küchenmaschine benötigt 30 Sekunden...