

Knusprige Gemüsechips mit Schneckenleber-Ragout

Zutaten:

Für das Ragout:

4 Gläser Schneckenleber
1 Schalotte
1 kleine Karotte
½ Stange Porree (nur das Weiße)
¼ gelbe Rübe
2 Knoblauchzehen
½ EL glatte Petersilie, feinst gehackt
½ TL Estragon, fein gehackt
1,5 EL Butter
Etwas Schlagrahm oder Crème fraîche zum Verfeinern
Weißer Pfeffer aus der Mühle
Meersalz

Für die Chips:

2 große Kartoffeln
2 Stück Rote Beete (vorgekocht)
Öl zum Frittieren
Fleur de sel

Für das Ragout das geputzte und möglichst fein gehackte Gemüse (Schalotte, Karotte, Gelbe Rübe, Porree, Knoblauch) in einer Pfanne in 1 EL Butter bei Mittelhitze dünsten bis es duftet und Farbe angenommen hat. Die Schneckenleber und die feinst gehackten Kräuter dazu geben, abschmecken, dann mit frischer Butter und etwas Schlagrahm oder Crème fraîche verfeinern; das Ragout sollte eher „trocken“ sein.

Kartoffeln schälen, in 0,5 cm dünne Scheiben hobeln und diese in kaltes Wasser legen (damit die überschüssige Stärke ausschwemmen kann). Die Rote Beete ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Reichlich Öl zum Frittieren erhitzen und die abgetrockneten Gemüsescheiben portionsweise beidseitig knusprig frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit wenig fleur de sel würzen.

Die Chips auf einer Platte anrichten und entweder mit ein wenig Ragout belegt auftischen oder das Ragout extra in einer kleinen Schüssel zum Dippen dazu stellen.

Rezept von Gerd Wolfgang Sievers