

Fish & Chips

mit Süßkartoffel-Thymian-Fries und Zitronen-Schnittlauch-Mayo

Rezept für 10 Personen

Zutaten:

800g Sherry Happen
250g Tempuramehl
100g Crushed Ice
50ml Wasser 38-50g
Panko Paniermehl
2,5 Knoblauchzehen
5g Meersalz
10g Tikka Masala Gewürz
5 mittelgroße Kartoffeln
50g Kartoffelstärke
12g Mehl
25g Meersalz
2,5 Zweige Thymian
3L Öl
400g Mayo
1 Zitrone
125g Schnittlauch



Zubereitung

Mineralwasser, Crushed Ice, Tempuramehl, gepresste Knoblauchzehe, Meersalz und Tikka Masala glattrühren.

Die Happen etwas trockentupfen und gut durch den fertigen Tempurateig ziehen.

Danach in Panko wälzen und leicht andrücken.

Süßkartoffeln schälen und in ca. 1x10 cm Stifte schneiden und mit Mehl und der Stärke mischen.

Die Mayo mit etwas Zitronenabrieb, Zitronensaft und Schnittlauchröllchen mischen.

So viel Öl in der Pfanne oder Fritteuse erhitzen, dass die Happen und die Pommes darin schwimmen können.

Beides kurz ausbacken. Nun die Pommes mit gezupftem Thymian und Meersalz abschmecken und alles in einer Zeitungstüte servieren.

Etwas Zitronen-Schnittlauch-Mayo draufgeben und mit Schnittlauch bestreuen.