

# Hier und heute

## **Süßkartoffel-Pommes mit Limetten-Ingwer-Mayonnaise und Mandarinsalz**

Unser Koch Olaf Baumeister verrät, wie die perfekten Süßkartoffel-Pommes außen knusprig und innen weich gelingen. Dazu gibt es eine schnell selbstgemachte Limetten-Ingwer-Mayonnaise und Mandarinsalz.

### **Rezept**

#### **Superkrosse Süßkartoffel-Pommes mit Limetten-Ingwer-Mayonnaise und Mandarinsalz**

von Olaf Baumeister, für vier Personen

### **Zutaten**

- 2 große Süßkartoffeln
- 2 EL Speisestärke
- ½ TL Backpulver
- 1 Eiweiß
- 4 EL Pankomehl
- Salz
- etwas Pflanzenöl zum Braten

### **Zubereitung**

Die Süßkartoffeln in grobe Stifte schneiden und in kochendem Salzwasser eine Minute leicht bissfest garen. Die Stärke mit dem Backpulver mischen und das Eiweiß in eine Schale geben. Die Süßkartoffelstifte abschütten, trocken tupfen, in der Backpulver-Stärkemischung wälzen, dann in Eiweiß und anschließend in Pankomehl wenden. In einer vorgeheizten Pfanne mit etwas Pflanzenöl von allen Seiten circa 3-4 Minuten knusprig braun braten. Zum Schluss mit Salz würzen.

### **Mandarinsalz**

#### **Zutaten**

- geriebene Schale einer Mandarine
- geriebene Schale einer Limette
- 1 Msp. fein gehackte Chilischote
- 100 g Meersalzflakes

### **Zubereitung**

Alle Zutaten mischen und mit den Händen leicht verreiben.

### **Tipps**

- Den Rest des Salzes kann man über Wochen in einem Schraubglas aufbewahren
- Das Mandarinsalz schmeckt auch gut zu Ofengemüse oder zu Fisch

### **Limetten-Ingwer-Mayonnaise**

#### **Zutaten**

- 100 ml Sojamilch, ungesüßt
- 200 ml kaltgepresstes Rapsöl
- ½ TL Senf, fein
- ½ TL Weißweinessig
- ½ EL Limettensaft
- 1 TL fein geriebenen Ingwer
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die zimmerwarme Sojamilch mit dem Senf und dem Essig mischen. Dann mit dem Zauberstab mixen und das kaltgepresste Rapsöl langsam dazu laufen lassen, sodass eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Limettensaft, Salz, Pfeffer und Ingwer kräftig abschmecken.