



## Fish n` Chips mit Süßkartoffel-Thymian-Fries

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

800 g	Sherry Happen	250 g	Tempuramehl
100 g	Crushed Ice	50 ml	Mineralwasser
50 g	Panko Paniermehl	2,5 Stück	Knoblauchzehen
5 g	Meersalz	10 g	Tikka Masala Gewürz
5	mittelgroße Süßkartoffeln	50 g	Kartoffelstärke
12 g	Mehl	25 g	Meersalz
2 Zweige	Thymian	2 L	Öl zum Frittieren
400 g	Mayonnaise	1,5	Zitronen
125 g	Schnittlauch		

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Mineralwasser, Crushed Ice, Tempuramehl, gepresste Knoblauchzehe, Meersalz und Tikka Masala glatt rühren.
2. Die Happen etwas trocken tupfen und gut durch den fertigen Tempurateig ziehen.
3. Danach in Panko wälzen und leicht andrücken. Süßkartoffeln schälen und in ca. 1x10 cm Stifte schneiden und mit Mehl und der Stärke mischen.
4. Die Mayo mit etwas Zitronenabrieb, Zitronensaft und Schnittlauchröllchen mischen.
5. So viel Öl im Wok oder Fritteuse erhitzen, dass die Happen und die Pommes darin schwimmen können. Beides kurz ausbacken.
6. Nun die Pommes mit gezupftem Thymian und Meersalz abschmecken und alles in einer Zeitungstüte servieren.  
Etwas Zitronen-Schnittlauch-Mayo draufgeben. Mit Schnittlauch bestreuen.