

Pommes frites mit Panko-Hülle

Für 4-6 Personen

1 kg festk. Kartoffeln	2 Eiweiß	1 TL Limetten-Abrieb
2 EL Limettensaft	1 TL Zucker	Salz
1 EL edels. Paprikapulver	200 g Pankobrösel	2 l neutrales Öl

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden, in reichlich kochendem Wasser 5 Minuten blanchieren. Abgießen, abtropfen lassen und in einer flachen Schale ausdampfen lassen.

Eiweiß, Limettenschale, Limettensaft, Zucker, eine Prise Salz und 3 EL Wasser in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen kräftig verrühren.

Pankobrösel und Paprikapulver im Blitzhacker fein mahlen. In eine große Schüssel geben.

Öl in einem hohen weiten Topf erhitzen. Kartoffeln portionsweise erst durch die Eiweißmischung ziehen, dann in den Bröseln panieren. Kartoffeln nach und nach ins heiße Öl geben und bei mittlerer Hitze zehn Minuten goldbraun frittieren.

Pommes mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vor dem Servieren salzen.

Tim Mälzer am 04. Mai 2019