

Avocado Pommes mit Curcuma Mayonnaise

35–45 Min

Zubereitung

1. Für die Avocado Pommes werden die Avocados der Länge nach aufgeschnitten, der Kern entfernt und die Schale gelöst. Nun in Spalten schneiden und mit etwas Limettensaft beträufeln.
2. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit der Kotányi Spice up my Potato Mischung würzen. Je nach persönlichem Geschmack noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen. In einer weiteren Schüssel den Parmesan mit dem Sesam vermengen. In einer dritten Schüssel das Mehl verteilen.
3. Ausreichend Sonnenblumenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Nun die Avocadospalten zuerst im Mehl wenden, danach in die Eier tunken und abschließend in der Parmesan-Sesam-Masse wälzen.
4. Die panierten Avocadospalten direkt in das heiße Fett geben und für 3 Minuten frittieren.
5. Für unsere Sauce die Mayonnaise mit dem Kotányi Curcuma, einem Spritzer Limettensaft und Senf gut verrühren. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.
6. Die fertigen Avocado Pommes direkt mit der Curcuma Mayonnaise servieren.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

3 Stk.	Avocado, fest
1 Stk.	Limette
3 EL	Mehl
2 Stk.	Eier
70 g	Parmesan, gerieben
30 g	Sesam
200 ml	Sonnenblumenöl
1 EL	Sweet Potato
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz

Für die Curcuma Mayonnaise

100 g	Mayonnaise
2 EL	Dijon Senf
2 EL	Curcuma gemahlen
1 Prise	Chili granuliert extra scharf
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1	Spritzer Limettensaft