

TOPINAMBUR-CHIPS MIT LIMETTEN-MAYO

Das benötigt Ihr für vier Portionen...

Eigelb (sehr frisch, Raumtemperatur)	1
Senf	1/2 TL
Raps- oder Sonnenblumenöl (Raumtemperatur)	ca. 100 ml
Limettensaft, frisch gepresst	1 EL
Bio-Limettenabrieb	2 TL
Agavendicksaft oder Honig	1/2 TL
glatte Petersilie, gehackt	1 EL
Salz	
Pfeffer	
Topinambur	100 g
Rapsöl zum Frittieren	
Mehl	2 EL

Besondere Utensilien:

Stabmixer mit hohem Mixbecher
Hobel
Schaumkelle
Küchenpapier

So wird's gemacht

Für die Mayo das Eigelb und Senf in ein hohes Rührgefäß geben und mit dem Stabmixer aufschlagen.

Nach und nach das Öl hinzugießen und so lange mixen, bis die Masse dick wird. Falls die Mayonnaise zu fest ist, etwas Wasser untermischen. Ist sie zu flüssig, dann etwas mehr Öl zufügen.

Limettensaft, Limettenabrieb, Dicksaft, Petersilie, Salz und Pfeffer mit einem Löffel untermischen. Mayo kalt stellen.

Topinambur putzen und unter kaltem Wasser ordentlich abbürsten.

Die Knolle in feine Scheiben hobeln.

Rapsöl etwa zwei Zentimeter hoch in eine tiefe Pfanne oder einen Topf geben und erhitzen. Wann ist das Fett heiß genug? Man hält den Stiel eines Holzlöffels hinein und dabei bilden sich kleine Bläschen.

Topinamburscheiben mit etwas Mehl bestäuben und ins heiße Öl geben – nicht zu viele auf einmal, so dass das Fett nicht zu stark abkühlt. Ca. zwei Minuten lang frittieren.

Die fertigen Chips mit der Schaumkelle aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Wichtig: Noch warm mit Salz würzen.