

<https://www.rewe.de/rezepte/suesskartoffelpommes-mit-zitronen-aioli-und-guacamole/>

## Süßkartoffelpommes mit Zitronen-Aioli und Guacamole



**Gesamt: 1 h 50 min**

Zubereitung: 50 min



### Zubereitung

1

Süßkartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben in dünne Stifte schneiden. Stifte ca. 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen.

2

Eier trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). Eigelbe in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen und mit einem Handrührer kurz aufschlagen. Öl unter Rühren erst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl zum Eigelb einlaufen lassen, sodass eine Mayonnaise entsteht.



Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Zitrone heiß waschen und ca. die Hälfte der Schale fein abreiben. Knoblauch und Zitronenschale unter die Aioli rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen.

4

Avocados halbieren, Kerne entfernen und Fruchtfleisch herauslösen. Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Kalt stellen.

5

Süßkartoffelstifte abgießen und trocken tupfen. Mit Speisestärke in eine Schüssel mit Deckel oder einen großen Gefrierbeutel geben und gut durchschütteln, sodass die Stifte dünn mit Stärke überzogen sind.

6



Öl in einem weiten Topf oder einer Fritteuse erhitzen (ca. 160 °C) und Süßkartoffelstifte nacheinander ca. 5 Minuten vorfrittieren. Herausnehmen, kurz abtropfen lassen und das Öl auf 180-190 °C erhitzen. Pommes ein zweites Mal für 3-4 Minuten frittieren. Herausnehmen und etwas abtropfen lassen. Mit Meersalz würzen. Pommes mit Aioli und Guacamole servieren.

### Zutaten für 4 Portionen

1 kg Süßkartoffeln

3,5 EL Speisestärke

2 Eier

1 TL Senf

Salz

Pfeffer

200 ml Sonnenblumenöl

3 Knoblauchzehen

1 Bio-Zitrone

2 Avocados

1,5 l Öl zum Frittieren

Meersalz