

FISH 'N' CHIPS

Hinweis: es ist Alkohol enthalten!

Zutaten

1 kg	Kartoffeln festkochend
600 g	Seelachs Filet
1,5 l	Öl zum Frittieren
	Meersalz grob
etwas	Mehl

Für die Marinade:

1 TL	Zitronensaft
2 EL	Blattpetersilie gehackt
3 EL	Öl
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für den Bierteig:

200 g	Mehl
250 ml	Bier Hell
0,5 TL	Salz
1	Ei
1	Eiweiß, steifgeschlagen

Zubereitung

- 1** In einem großen Topf das Öl erhitzen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln gründlich waschen und (mit Schale) in Spalten schneiden. Gut trockentupfen und portionsweise im heißen Fett ca. 5 Minuten frittieren, bis sie gar, aber noch nicht knusprig-braun sind. Dann mit der Schaumkelle herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.
- 2** Das Fischfilet in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Auflaufform oder flache Schale legen. Die Zutaten für die Marinade verrühren und über dem Fisch verteilen. Abdecken und ca. 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
- 3** Für den Bierteig das Mehl in eine Schüssel sieben. Bier, Ei und Salz unterrühren, mit einem Tuch abdecken und 15 Minuten quellen lassen. Dann einmal kräftig durchrühren und anschließend vorsichtig das, nicht zu steif geschlagene, Eiweiß unterheben.

- 4 Fisch aus der Marinade holen. Abtupfen, in Mehl wenden und dann einzeln in den Teig tauchen. Kurz abtropfen lassen und dann in heißem Öl goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- 5 Die vorfrittierten Kartoffeln nochmal für ca. 2 Minuten frittieren bis sie knusprig und goldbraun sind. Kurz abtropfen lassen. Fish 'n' Chips kurz mit Meersalz bestreuen und servieren.



ENJOY YOUR MEAL!