

Rezept

Fish & Chips im Ale Teig

Ein Rezept von Fish & Chips im Ale Teig, am 16.05.2025

Zutaten

600 g Schellfisch- oder Kabeljaufilet (nach Belieben mit oder ohne Haut)	1 große Bio-Zitrone
Pfeffer	Salz
2 Eier (M)	800 g TK-Pommes
150 ml englisches Ale oder dunkles Bier	150 g Mehl
Cayennepfeffer	1 TL Zucker
4 kleine Stängel Petersilie	1 l Öl zum Frittieren (nach Belieben, auch fein: Apfelessig)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1220 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Fischfilets in 8 gleich große Stücke schneiden, bei Bedarf von den Gräten befreien. Die Zitrone heiß waschen und in Spalten schneiden. So viele Spalten auspressen, dass 1 EL Saft über die Fischfilets geträufelt werden kann. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Pommes frites nach Packungsanweisung im Backofen backen.

4. Für den Ausbackteig die Eier trennen, Eiweiße steif schlagen. Mehl, Ale oder Bier und Eigelbe glatt verrühren, mit Zucker, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Das Eiweiß unterheben.

5. Öl in einem großen weiten Topf oder in einer großen Pfanne mit hohem Rand auf ca. 175° erhitzen – sobald ein Teigtropfen im Fett sofort beginnt zu sprudeln, ist das Öl heiß genug.

6. Die Fischfilets nacheinander durch den Ausbackteig ziehen und portionsweise im heißen Öl in jeweils ca. 4 Min. goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten. Pommes frites salzen.

7. Ausgebackenen Fisch, Pommes frites und die Zitronenspalten auf Tellern anrichten. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und als Garnitur dazulegen. Dazu nach Belieben Malzessig servieren, sodass sich jeder ein paar Tropfen davon auf die Pommes frites tröpfeln kann.