

## Rezept

# Fish 'n' Chips

Ein Rezept von Fish 'n' Chips, am 13.05.2025

## Zutaten

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>4</b> festfleischige weiße Fischfilets (à 150 g, z.B. Kabeljau oder Rotbarsch) | <b>1</b> Zitrone                      |
|   | Pfeffer                               |
| <b>1</b> Ei   | <b>130 g</b> Mehl                     |
| <b>70 g</b> Kartoffelstärke   | Salz                                  |
| <b>700 g</b> kleine festkochende Kartoffeln mit dünner Schale                     | <b>3 kg</b> pflanzliches Frittierfett |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

## Zubereitung

1. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Zitrone heiß abwaschen und in 6 Spalten schneiden. 2 Spalten auspressen und den Fisch mit dem Saft einreiben und pfeffern. Das Ei trennen. Eigelb mit 250 ml Wasser, 100 g Mehl, Stärke und Salz verrühren.
2. Die Kartoffeln gründlich waschen und der Länge nach vierteln. In einer Fritteuse oder in einem großen Topf die Hälfte des Fetts auf 150° erhitzen. Die Kartoffelviertel darin portionsweise 2-3 Min. frittieren, bis sie zu bräunen beginnen. Herausheben und abtropfen lassen. Dabei keinesfalls zu viele Kartoffelviertel auf einmal frittieren, weil sonst das Fett zu sehr abkühlt und die Chips sich dann mit Fett vollsaugen.
3. In einer weiteren Fritteuse oder einem zweiten Topf für den Fisch das übrige Fett auf 170° erhitzen. Das Kartoffelfett ebenfalls auf 170° erhitzen. Das restliche Mehl auf einen tiefen Teller geben. Filets salzen, im Mehl wenden, leicht abklopfen und durch den Teig ziehen. Je 2 Fischfilets im heißen Fett 3-4 Min. frittieren. Inzwischen die Chips portionsweise im Kartoffelfett ein weiteres Mal fertig frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind, salzen. Fish 'n' Chips mit Zitronenspalten servieren.