

Fish and Chips

(Lieblingsrezept von SRF 1-Hörer Mark Frederick Chapman aus Zürich)

Zutaten: (für 4 Personen)

- 4 x 200 g frische, dicke Schellfisch-Filets (Haddock) oder anderer fester weisser Meerfisch
- 250 g Weissmehl
- 300 ml helles Bier
- Meersalz
- Pfeffer
- Malzessig
- 3 Liter Frittier-Öl
- 4 – 6 grosse Kartoffeln, mehlig kochend

Zubereitung

Den Backofen auf 150° C vorwärmen. Das Frittier-Öl in der Fritteuse 130° C erhitzen. (Wenn eine Pfanne verwendet wird, ist ein Kochthermometer zu empfehlen.)

Die Kartoffeln schälen und der Länge nach in mindestens 1 cm dicke Chips schneiden und im kalten Wasser spülen. Die Chips mit Küchenpapier trocken tupfen.

Die Hälfte der Chips vorsichtig in das heisse Öl geben und 10 Minuten frittieren bis sie durchgebraten aber nicht gebräunt sind. Anschliessend herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und Beiseite stellen. Den Vorgang mit den restlichen Chips wiederholen.

Erhöhen Sie die Hitze der Fritteuse auf 180° C.

Die Fisch-Filets eventuell in kleinere, längliche Stücke schneiden, jedoch nicht zu klein. Sie sollen ja dick und saftig bleiben. Würzen und leicht mit Mehl bestäuben, dadurch wird der Teig am Fisch haften bleiben.

Für den Teig das Mehl und eine Prise Salz in einer grossen Schüssel mit dem Bier zu einem dickflüssigen Teig rühren. Fügen Sie ein wenig zusätzliches Bier hinzu, wenn er

zu dick ist. Die Fisch-Filets im Bierteig wenden. Vorsichtig in das heisse Frittier-Öl geben und 8 bis 10 Minuten goldbraun und knusprig frittieren. Aus der Fritteuse nehmen, abtropfen lassen und auf ein Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen warmhalten.

Sobald der Fisch im Ofen ist, die Chips wieder in die Fritteuse geben und bei 180° C etwa 4 bis 5 Minuten lang goldgelb und knusprig frittieren. Die Chips auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren mit dem knusprigen Fisch mit Salz würzen und wer mag mit etwas Malzessig beträufeln.

