



FISH AND CHIPS



Für 6 Personen

ZUTATEN

für die Chips:

1 kg vorwiegend festkochende
Kartoffeln
Je ½ TL Currypulver und
Rosenpaprika
etwas Salz

für den Fisch:

900 g Schellfisch- oder Kabeljau-
Filets
1 TL Salz
1 TL frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

für den Backteig:

250 g Mehl (wahlweise Dinkel-
oder Weizenmehl)
2 TL Backpulver
2 Prisen Zucker
200 ml kaltes Bier
120 ml Eiswasser
1 TL Essig

ZUBEREITUNG

Backofen auf 100 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. 2 Backbleche mit Küchenpapier auslegen. Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden, in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Öl in einem Topf oder einer Fritteuse auf 150°C erhitzen.

Kartoffeln abgießen, auf ein Küchentuch legen und trocken tupfen. Kartoffelstifte portionsweise 3–4 Minuten frittieren, bis sie gerade weich sind. Auf ein Backblech legen. Öl auf 175 °C erhitzen. Die Kartoffeln ein zweites Mal portionsweise etwa 2 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind. Chips auf das zweite Blech legen, mit Salz, Curry- und Paprikapulver bestreuen und im Ofen warm halten.

Fischfilets auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben. Dadurch wird dem Fisch Wasser entzogen und er bekommt eine fleischigere Struktur. Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Für den Backteig Mehl, Backpulver und Zucker in eine Schüssel sieben. Wasser, Bier, Essig und einige Spritzer Worcestershire-Sauce hinzufügen. Kurz umrühren, nicht zu stark bearbeiten. Der Teig sollte die Konsistenz von halb steif geschlagener Sahne haben. Falls er zu fest ist, noch einen Schuss Bier dazugeben.

Das Frittieröl auf 190 °C erhitzen. Die Fischstücke portionsweise im Teig wenden, so dass sie nur mit einer dünnen Schicht Teig überzogen sind. Im Öl 4–5 Minuten unter mehrfachem Wenden goldbraun ausbacken. Fisch auf eine mit Küchenpapier ausgelegte Platte legen und sofort mit den Chips und den Zitronenvierteln servieren.