

Fish and Chips Originalrezept



- **Küche:** Britisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 55m
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '90', 'cook_time' : '55m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der britische Klassiker: Fisch in einem Bier Backteig mit "Sumo" Pommes, Minze-Erbsenpüree und selbstgemachter Tartar Sauce

Zutaten

- 300g Schollenfilets, küchenfertig
- Saft 1 Zitrone
- 100g Weizenmehl
- 170 ml Bier "Lager Beer"(oder einfach Pils)
- 1 Würfel Hefe
- 1 Prise Salz
- 200g T. K. Erbsen, aufgetaut
- 1 Zwiebel

- 50g Markenbutter
- 1 El gehackte Minze
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Msp Muskatnuss
- 5 große Kartoffeln
- 5 EL Pflanzenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Tl Rosmarin
- 1 Tl Thymian
- 1 Tasse Mayonnaise
- ½ Tasse Cornichons (zerhackt)
- 1 TL Kapern (gehackt)
- 1 TL Dijon Senf
- 2 TL Schalotten (gehackt)
- 2 EL Frühlingszwiebeln (gehackt)
- 2 TL Zitronensaft
- Ein paar Tropfen Tabasco oder Chilli Sauce
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Backteig:

Schritt2

In die Mitte des Mehls die Hefe bröckeln und etwas warmes Bier darüber geben, als kleiner Vorteig ansetzen. An einem warmen Ort, abgedeckt "aufgehen lassen" und sich kleine Blasen bilden. Danach mit dem restlichen Bier verrühren, Knoblauch, Thymian und Rosmarin dazu geben. Wieder etwas ruhen, aufgehen lassen.

Schritt3

Die Minze - Erbsen:

Schritt4

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen und die aufgetauten Erbsen dazu geben. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle würzen und leise 3 - 4 min. köcheln lassen, danach grob zerstampfen.

Schritt5

Die Schollenfilets unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen. Mit Zitronensaft beträufeln und in Mehl wenden. Abklopfen, durch den Backteig ziehen und etwas abstreifen. In heißem Frittierfett goldgelb, knusprig heraus backen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Die "Sumo" Pommes frites:

Schritt7

Zunächst den Backofen auf 220C vorheizen.

Schritt8

Das Olivenöl in einer Ofenfesten Pfanne erhitzen, Kartoffeln (in 6 langen Streifen geschnitten), gedrückten Knoblauch und Thymian dazugeben und ca. 8 min. sautieren, Farbe nehmen lassen und das Fett abgießen. Nunmehr die Pfanne für ca. 5 min. in den auf 180 ° C geben. Hin und wieder wenden, rösch und knusprig werden lassen und salzen.

Schritt9

Die Tartar Sauce:

Schritt10

Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und verrühren. Ergibt etwa eineinhalb Tassen Tartar Sauce.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

In Großbritannien werden die Mushy-Peas und die Tatar Sauce gerne separat in kleinen Schlüsselchen gereicht. Wer beim Schneiden der Kartoffeln akkurat arbeitet, kann als „Hingucker“ die „Sumo“ Pommes zu einem kleinem „Jenga Turm“ stapeln.

Rezeptart: Fischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fish-and-chips-originalrezept/>