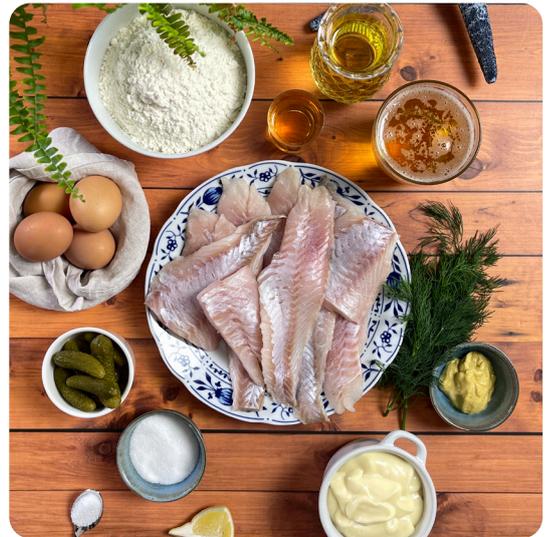


Lecker



ZWISCHENSCHRITTE



ZUBEREITUNG

Für den Bierteig 250 g Mehl mit 1 TL Salz und ½ TL schwarzen Pfeffer in einer mittelgroßen Schüssel vermengen. Die beiden Eier trennen, Eigelbe in die Schüssel und Eiweiß in ein hohes Rührgefäß geben. Das Bier ebenfalls in die Schüssel gießen und alles glattrühren. Das Eiweiß mit einem Handmixer steif schlagen und locker unter den zuvor angerührten Teig rühren. Den Bierteig nun 20 Minuten ruhen lassen. Die Zitrone längs in 4 Spalten schneiden.

In der Zwischenzeit die Remoulade zubereiten. Dafür die hartgekochten Eier, Cornichons und Zwiebeln klein würfeln. pellen und klein würfeln. Dillspitzen von den Stielen zupfen und fein hacken. Mayonnaise und alle vorbereiteten Zutaten für die Remoulade in eine mittelgroße Schüssel geben, mit Apfelessig, Senf, Zucker, Salz sowie Pfeffer vermengen und abschmecken. Im Kühlschrank beiseitestellen und bis zum Servieren durchziehen lassen.

Den Fisch auf Gräten kontrollieren. In einer Schüssel 100 g Mehl mit 1 TL Salz und ½ TL schwarzen Pfeffer vermischen. In einem Topf das Pflanzenöl auf 165 Grad erhitzen (siehe dazu Tipp). Den Fisch, Schüssel mit Mehl und die Schüssel mit dem Bierteig als Panierstrasse nebeneinanderstellen. Idealerweise alles neben dem Herd und nahe dem Topf zum Frittieren platzieren. Außerdem doppelgelegtes Küchenpapier neben den Topf auf einen Teller legen, um darauf nach dem Frittieren den Backfisch abtropfen zu lassen.

Sobald das Pflanzenöl heiß ist und die Panierstraße vorbereitet, den Fisch durch die Mehlmischung ziehen, in den Bierteig eintauchen, damit dieser vollständig mit dem Teig ummantelt ist und im Anschluss im heißen Fett 3 bis 4 Minuten goldbraun frittieren. Den frittierten Fisch zum Abtropfen nun auf das Küchenpapier legen.

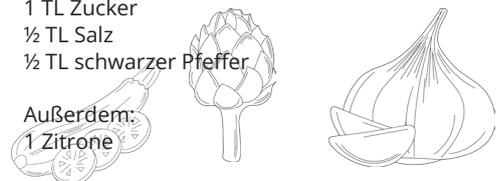
Zum Servieren den Backfisch in Bierteig auf Teller platzieren, mit Remoulade sowie Zitronenspalte zum Beträufeln anrichten und genießen. Dazu passen Salzkartoffeln oder ein kleiner Salat.

ZUTATEN

Für den Backfisch:
 800 – 1000 g oder 4 Rotbarschfilets, alternativ Seelachs oder Kabeljau
 250 ml helles (alkoholfreies) Bier
 100 + 250 g Mehl
 2 Eier
 2 TL Salz
 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
 1000 ml Pflanzenöl zum Frittieren

Für die Remoulade:
 300 g Mayonnaise
 2 Eier, hartgekocht
 6 Cornichons
 1 rote Zwiebel oder Schalotte
 ½ Bund Dill
 2 TL Apfelessig
 1 TL Dijonsenf
 1 TL Zucker
 ½ TL Salz
 ½ TL schwarzer Pfeffer

Außerdem:
 1 Zitrone



UTENSILIEN

3 mittelgroße Schüsseln, hohes Rührgefäß, Schneebesen oder Handmixer mit Quirlen, Schneidebrett, Messer, mittelgroßer Topf zum Frittieren