



*Backfisch im Biermantel
mit Remoulade*



Backfisch im Biermantel mit Remoulade

Zutaten für 2 Personen

125 g Mehl
125 ml Bier
2 Eier getrennt
40 g Butter
500 g Rotbarschfilet oder Seelachsfilet
1 Glas Kapern
4-5 Gewürzgurken
200 g Mayonnaise
Salz und Pfeffer
Öl zum Frittieren

Zubereitung

Zunächst das Mehl mit Salz würzen und mit Bier glatt verrühren. Die Eier trennen und das Eiweiß zunächst beiseite stellen. Das Eigelb unter den Bierteig rühren und den Teig ca. 15 Minuten ausquellen lassen.

Die Butter auf niedriger Temperatur zergehen lassen und etwas abkühlen lassen, dann mit dem Handrührgerät unter den Bierteig rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Bierteig heben.

In der Zwischenzeit die Kapern und Gurken klein schneiden und in eine Schüssel geben. Die Mayonnaise und einen kleinen Schluck Gurkenwasser hinzugeben. Alles gut miteinander verrühren und kurz ziehen lassen.



Rotbarschfilet oder Seelachsfilet in mundgerechte Stücke teilen und mit etwas Küchenpapier trockentupfen. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Das Fett in einem Topf oder in einer Fritteuse erhitzen. Die Fischportionen einzeln durch den Teig ziehen und vorsichtig in das heiße Fett legen.

Dabei nicht mehr als 5 oder 6 Fischstücke auf einmal frittieren. Sie dürfen sich nicht berühren. Nach ca. 5 Minuten den ausgebackenen Fisch mit einer Schaumkelle aus dem Topf / Fritteuse heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Dazu empfehlen wir ganz klassisch ein Baguette.

Unsere Weinempfehlung:

Ein Sauvignon Blanc von Markus Schneider.

Guten Appetit!