

# Fish and Chips mit Sauce tartare und Erbsen-Püree

**Für zwei Personen**

**Für die Chips:**

5-6 große, mehligk. Kartoffeln    2 EL Malzessig    Pflanzenöl, Salz

**Für das Erbsenpüree:**

400 g TK-Erbsen                      1 Schalotte            1 TL Butter  
2 Zweige Minze                      Salz                      Pfeffer

**Für den Fisch:**

300 g Kabeljau-Loins                100 g Mehl              Mehl  
1 TL Backpulver                    1 TL Kurkuma          1 EL Malzessig  
Salz                                      Pfeffer

**Für die Sauce tatar:**

3-4 Essiggurken                      Gurkenwasser          1 EL Kapern  
1 Ei                                      1 TL Dijonsenf          50 ml Fischfond  
1 Bund Dill                            1 Bund Estragon        200 ml neutrales Pflanzenöl  
Salz                                      Pfeffer

**Für die Garnitur:**

Malzessig

**Für die Chips:**

Die Fritteuse auf 140 Grad vorheizen. Den Backofen auf Grillstufe (50-70 Grad) vorheizen. Kartoffeln schälen und in Pommes schneiden. Kurz in Wasser und etwas Malzessig kochen bis sie leicht gegart sind aber noch nicht weich.

Herausnehmen und ausdünsten lassen. Pommes das erste Mal auf 140 Grad einige Minuten frittieren bis sie leicht knusprig und völlig gar sind.

Dann wieder herausnehmen. Ein zweites Mal bei 160 Grad einige Minuten frittieren bis sie goldgelb sind.

**Für das Erbsenpüree:**

Erbsen gemeinsam mit kleingehackten Schalottenwürfeln und Butter kurz anschwitzen und dann so viel Wasser hinzugeben bis die Erbsen bedeckt sind. Gar ziehen lassen. Anschließend mit etwas Minze fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.

**Für den Fisch:**

Mehl mit 250 ml eiskaltem Wasser, etwas Kurkuma, Malzessig und dem Backpulver vermischen. Der Teig sollte die Konsistenz von Pfannkuchenteig haben. Dann die Kabeljau-Loins salzen und in Mehl wenden. Anschließend durch den Teig ziehen und in der Fritteuse bei 160 Grad ca. 8-10 Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Für die Sauce tatar:**

Ei und den Senf in ein hohes Gefäß geben und nach und nach Speiseöl hinzugeben und mit dem Stabmixer zu einer Mayonnaise hochziehen.

Dann die Gurken in feine Würfel hacken und zusammen mit den gehackten Kapern, etwas Fischfond, Sud der Essiggurken und kleingehackten Kräutern in die Mayonnaise geben. Je mehr Fischfond, desto flüssiger wird die Sauce. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Die Sauce auf dem Teller verstreichen, das warme Erbsenpüree in der Mitte anrichten und den Fisch darauf anrichten. Die Pommes in einer separaten Schale anrichten. Mit Malzessig servieren.

Yannick Philippe am 12. November 2024