

Fish and Chips mit Erbsen-Püree und Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Fisch:

300 g Kabeljaufilet Mehl Salz, Pfeffer

Für den Bierteig:

1 Zitrone, Saft 50 ml kaltes Bier 50 ml kaltes Mineralwasser

50 g Kartoffelstärke 50 g Mehl $\frac{1}{4}$ TL Backpulver

1 Prise Kurkuma Öl Salz, Pfeffer

Für die Chips:

400 g Kartoffeln Öl Salz

Für das Erbsenpüree:

200 g TK-Erbsen 1 Zitrone, Saft 50 g Butter

Milch, nach Bedarf 2 Zweige Minze Zucker, Salz

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft 1 Ei 2 EL mittelscharfer Senf

200 ml Rapsöl $\frac{1}{2}$ Bund Dill Zucker

Salz Pfeffer

Für den Fisch:

Das Kabeljaufilet waschen, trocknen, mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren.

Für den Bierteig:

Trockene Zutaten vermischen und mit Mineralwasser und Bier glattrühren. Den mehlierten Fisch durch den Bierteig ziehen und sofort in einem Topf in 180 Grad heißem Öl 5-6 Minuten ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Am Ende mit Zitronensaft beträufeln.

Für die Chips:

Kartoffeln schälen, waschen, in Streifen schneiden, trocken tupfen und bei 180 Grad in der Fritteuse frittieren. Abtropfen lassen und salzen.

Für das Erbsenpüree:

Erbsen im kochenden Wasser 5 Minuten garen, abgießen und mit Butter, Milch und Minzblättern pürieren. Mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken.

Für die Mayonnaise:

Zitrone halbieren und 3 EL Saft auspressen. Dill feinschneiden. Alle Zutaten in einen hohen Messbecher geben und mit dem Pürierstab zu einer Mayonnaise hochziehen.

Annette Bühner am 27. März 2025