

Fish and Chips mit Apfel-Remoulade

Für 4 Personen

Für Fish & Chips:

| | | |
|---------------------|-------------------------------|-------------------|
| 125 g Mehl | 1 TL Salz | 250 ml Bier |
| 3 EL Sesam | 1 kg Kartoffeln, vorw. festk. | 1 kg Frittierfett |
| 700 g Kabeljaufilet | Salz | Pfeffer |

Für die Apfelremoulade:

| | | |
|--------------------|--------------------------|----------------------------|
| 2 Eigelbe | 1 EL scharfer Dijon-Senf | 1 Schalotte |
| 60 g Apfel | 1 Gewürzgurke | 3 Stiele glatte Petersilie |
| Salz | Pfeffer | 220 ml Pflanzenöl |
| 1 EL Weißweinessig | | |

Für den Ausbackteig Mehl in eine mittelgroße Schüssel sieben, Salz und Bier oder Wasser sowie Sesam zugeben und zu einem sämigen Teig schlagen.

Kartoffeln waschen, schälen und in 1,5 cm breite Stifte schneiden.

Die Kartoffelstifte bis zum Frittieren in eine Schüssel mit Eiswasser legen.

Für die Apfelremoulade Eigelb und Senf aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annehmen können.

Die Schalotte schälen, fein würfeln und kurz in einem Topf mit kochend heißem Wasser blanchieren.

Apfel und Gewürzgurke fein würfeln.

Petersilie waschen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Eigelbe mit Senf, etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Das Öl erst tropfenweise, dann in feinem Strahl unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen zugeben.

Sobald das ganze Öl untergeschlagen ist, 30 Sekunden kräftig weiterrühren, bis die Masse dick und glänzend geworden ist. Dann den Essig oder Zitronensaft unterrühren. Die Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schalotte, Apfel, Gurke und Petersilie unter die Mayonnaise mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Chips das Frittierfett in einem hohen Topf oder Fritteuse erhitzen und die Kartoffeln in 2 Portionen jeweils 10-12 Minuten unter häufigem Wenden kross braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im mäßig heißen Ofen (ca. 60 Grad) warm stellen.

Das Fischfilet in 4 gleich große Stücke teilen, mit Küchenpapier trockentupfen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Die Fischstücke so in den Teig tauchen, dass sie vollständig mit Teig überzogen sind.

Die Fischstücke vorsichtig nacheinander im heißen Fett schwimmend garen, von jeder Seite etwa 3 Minuten, bis der Teig goldbraun und knusprig ist.

Anschließend warm stellen, bis alle Filets gebacken sind.

Vor dem Servieren die Kartoffelstifte mit etwas Salz würzen.

Fish and Chips mit der Apfelremoulade servieren.

Sören Anders am 11. Juni 2021