

Egli-Filets im Bier-Teig, Sauce-Tatare, Salzkartoffeln

Für 4 Personen

Egli im Bierteig:

150 g Mehl	150 ml Bier	2 Eier
500 g Eglifilets, ohne Haut	1 Zitrone	2 EL Worcester-Soße
2 EL Mehl	2 l Erdnussöl	Pfeffer, Salz

Salzkartoffeln:

800 g Kartoffeln, fest	0,5 Bund Petersilie	1 EL Butter
------------------------	---------------------	-------------

Salz

Soße tartare:

2 Eier	1 TL Senf	1 Zitrone, unbehandelt
100 ml Sonnenblumenöl	3 Essiggurken	1 EL Kapern, eingelegt
1 Schalotte	0,5 Bund Petersilie	Salz

Pfeffer

Egli im Bierteig:

Eier trennen. Mehl und Salz mischen, Bier und Eigelbe dazu geben zu einem glatten Teig rühren. 25 Minuten quellen lassen. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Den Saft der Zitrone auspressen. Eglifilets mit Zitronensaft, Worcester-Soße, Salz und Pfeffer würzen. Trockentupfen, in Mehl wenden, durch den Bierteig ziehen und circa fünf Minuten im Erdnussöl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Salzkartoffeln:

Petersilie fein hacken. Kartoffeln garen, in Butter schwenken und mit Petersilie servieren. Mit einer Prise Salz abschmecken.

Soße tartare:

Etwa einen Teelöffel Saft aus der Zitrone auspressen. Ein Ei hart kochen. Ein rohes Eigelb mit Senf und Zitronensaft mischen. Sonnenblumenöl langsam einrühren bis eine Mayonnaise entsteht. Gurken, Schalotte, hart gekochtes Ei, Kapern und fein gehackte Petersilie unter die Mayonnaise heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den gebackenen Fischfilets mit Zitronenvierteln servieren.

Andreas C. Studer am 29. Januar 2010