

## Backfisch im Bierteig

### Für 2 Portionen

125 g Mehl	125 ml Bier	2 Eier
40 g Butter	500 g Seelachsfilet	Salz, Pfeffer
Frittierfett		

Das Mehl mit Salz würzen und mit Bier glatt verrühren.

Die Eier trennen. Das Eigelb unter den Bierteig rühren und den Teig 15 Minuten ausquellen lassen.

Die Butter auf niedriger Temperatur zerlassen und etwas abkühlen lassen, dann mit dem Handrührgerät unter den Bierteig rühren.

Das Eiweiß steif schlagen und unter den Bierteig heben.

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

Die Fritteuse ohne Korbeinsatz auf 170 °C vorheizen. Die Fischportionen einzeln durch den Teig ziehen und vorsichtig ohne Korb in das heiße Frittierfett legen. Dabei nicht mehr als 5 oder 6 Fischstücke auf einmal frittieren. Sie dürfen sich nicht berühren.

Nach 5 Minuten den ausgebackenen Fisch mit einer Schaumkelle aus der Fritteuse heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Warm halten, bis aller Fisch frittiert ist.

NN am 03. September 2025