

# Backfisch im Bierteig mit Remouladen-Soße

## Für 2 Portionen

500 g Fischfilets	100 g Mehl	1 Eiweiß
1 Eigelb	125 ml helles Bier	Salz, Pfeffer
Butterschmalz		

## Für die Remoulade:

100 g Mayonnaise	1 Eier, hartgekocht	1 Gewürzgurken
2 EL gehackte Kräuter	1 TL Apfelessig	0.5 TL Zucker
0.3 kleine Zwiebel		

Für den Bierteig das Mehl mit einem Teelöffel Salz vermischen. Mit Eigelb und Bier zu einem glatten Teig verrühren. Jetzt das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig ziehen. 15 Minuten ziehen lassen.

Eier hart kochen und nach dem Abkühlen sehr fein würfeln.

Die Zwiebel und die würfeln.

Mayonnaise, die gehackten Kräuter, den Essig und den Zucker hineingeben und alles gut verrühren; mit Salz abschmecken.

Die Remoulade soll einen süßlichen Touch haben, also ggf. noch mehr Zucker hinzufügen. Nach dem Vermischen kalt stellen.

Die Fischfilets salzen und leicht pfeffern. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Fisch durch den Bierteig ziehen. Die Fischfilets beidseitig etwa 10 bis 15 Minuten lang braten.

Die fertigen Backfischfilets nach dem Braten auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

## Tipps:

Remoulade abwandeln mit Apfelstückchen, gehackten Kapern und Crème fraîche.

Mit dem Bierteig kann man den Fisch auch in der Fritteuse braten.

NN am 21. April 2026