

Seelachs im Knusperteig mit bunten Chips

Für 4 Personen

600 g Seelachs	$\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe	0,25 l lauwarmes Wasser
0,2 l Weißwein oder Bier	250 g Mehl	Salz, Zucker
4 violette Kartoffeln	4 rote Kartoffeln	1 Rote Bete
2 l Bratöl	200 g Schmand	1 Bund Dill
weißer Balsamico	Salz	weißer Pfeffer

Hefe in warmem Wasser auflösen, dann mit dem Mehl und dem Weißwein zu einem glatten Teig verrühren, Dabei je eine Prise Salz und Zucker hin zufügen und 30 min bei Zimmertemperatur quellen lassen. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen.

Kartoffeln und Rote Bete gut waschen und mit der Mandoline in dünne Scheiben schneiden. Nach und nach von farblich hell bis nach dunkel 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren und gut abtropfen lassen. Das Bratöl auf 160° C erhitzen (dabei aus Sicherheitsgründen ein Thermometer benutzen) und die Chips in der gleichen Reihenfolge kross ausbacken, auf Küchentrepp abtropfen lassen und leicht salzen.

Schmand mit Salz und Pfeffer würzen, zu einer glatten Creme verrühren und mit gehacktem Dill und ein paar Spritzern Balsamico abschmecken.

Seelachs in mundgerechte Stücke zerlegen, salzen und ganz leicht mehlieren. Anschließend die Fischstücke mit der Pinzette durch den Backteig ziehen und in dem heißen Öl kross ausbacken, anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Alle zusammen anrichten.

Björn Freizag am 14. Oktober 2023