

Dorade in Gewürz-Tempura gebacken mit Zitronen-Dip

Für 2 Portionen

4 Doradenfilets	2 Kartoffeln	200 g Schmand
1 Zitrone	3 EL Mehl	3 EL Stärke
1 TL Backpulver	1 TL Curry	300-500 g Butterschmalz
Mineralwasser	gezupfte Kräuter	Salz, Pfeffer

Mehl, Stärke, Backpulver und Curry mischen, mit einem Schneebesen Mineralwasser einrühren bis ein dickflüssiger Teig entsteht und mit Salz würzen. Doradenfilets in Fingerdicke Stücke schneiden, mit Mehl bestäuben und durch den Teig ziehen. In einem Topf mit heißem Butterschmalz schwimmend frittieren, anschließend auf Küchenkrepp abtropfen und mit Zitronenabrieb bestreuen. Die Kartoffel schälen, mit dem Schäler in dünne Scheiben „schneiden“ und diese in eine Schüssel mit Wasser legen, damit die überschüssige Stärke abgewaschen wird. Kartoffelscheiben abtropfen lassen, mit Küchenkrepp trocken tupfen, ebenfalls im Butterschmalz frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen und mit Salz würzen. Den Schmand mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fisch und Kartoffelchips in Snackschalen zusammen mit einem großen Löffel Schmand anrichten und ggf. mit gezupften Kräutern (z.B. Estragon, Blattpetersilie, Kerbel) bestreuen.

Alexander Herrmann am 27. Februar 2014