

Backfisch im Bierteig



Zutaten:

50 g Mehl
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver
120 ml kaltes Bier
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
200 g Fischfilets
Kabeljau oder Seelachs
Salz und Pfeffer
1 Stk Zitrone
50 g Mehl
200 ml Erdnussöl od.
Sonnenblumenöl

Zubereitung

Das Mehl und die Stärke mit dem Backpulver in einer Schüssel vermischen. Das kalte Bier nach und nach mit einem Schneebesen einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fischfilet in große Stücke schneiden. Rundherum mit Zitronensaft beträufeln mit Salz und Pfeffer würzen, dann im Mehl wenden. Das überschüssige Mehl abklopfen. Die Fischstücke mit einer Gabel durch den Bierteig ziehen und etwas abtropfen lassen. Das Öl in einem Topf erhitzen (ca. 180 Grad). Die Fischstücke im Öl ca. 3-4 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Backfisch mit Zitronenspalte und Remouladensauce servieren. Dazu passen Kartoffelecken besonders gut!

Fisch