

Barsch in Bierteig



Zutaten:

500gr. Barschfilet (geht natürlich auch mit jedem anderen Fisch)

Zitronensaft

Salz, Pfeffer

1 betriebsbereite Fritteuse

für den Teig:

150gr. Mehl

0,2l Bier (Pils)

1 TL Salz

1 EL Olivenöl

2 Eiweiß

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Salz vermengen und das Bier unterrühren. Dann das Öl kräftig unter die Masse schlagen bis es einen glatten Teig ergibt. Den Teig 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit das Eiweiß steif schlagen und anschließend unter den gekühlten Teig heben. Der Teig sollte jetzt in schweren Tropfen vom Löffel fallen.

Die Barschfilets säubern, säuern, salzen und pfeffern. Dann mit einer Gabel durch den Teig ziehen und knusprig ausfrittieren. Auf Küchenkrepp das überschüssige Fett abtropfen lassen.

Hierzu passt als Dipp hervorragend Thai Chilisoße oder eine Knobitunke. Als Beilage kann man wie die Engländer frittierte Kartoffeln (Pommes) oder einen Salat reichen.

Sollte der Angeltag einmal nicht so erfolgreich verlaufen sein und der große Barsch nicht gebissen haben, ist das nicht schlimm. Mir persönlich schmecken gerade die kleinen Filets am besten.

(Rezept von Jan)