

Fish and Chips

Fish and Chips werden in England mit englischem Essig und Mushy Peas serviert.

Englischer Essig: Er ist nicht mit dem deutschen Haushaltsessig zu vergleichen. Er ist dickflüssig, süß und ähnelt dem Balsamicoessig oder auch dem Malzessig.

Mushy Peas: Minzblätter von 6 Stielen zupfen, fein hacken, mit 1 EL Butter und 250 g Erbsen (tiefgekühlt, aufgetaut) dünsten und leicht stückig pürieren; abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft.

Zutaten

165 g Mehl, selbsttreibendes, (Self Raising Flour)

$\frac{1}{2}$ TL Salz

2 Liter Pflanzenöl

16 TL Backpulver

2 Zitronen

16 TL Kurkuma

Meersalz

200 ml Weißbier

Pfeffer, frisch gemahlen

1,3 kg Kartoffeln, große, mehlig kochend

Essig, englischer

700 g Kabeljaufilet oder Schellfischfilet, ohne Haut

Zubereitung

125 g selbsttreibendes Mehl mit dem Salz, Backpulver und Gelbwurz (Kurkuma) in eine Schüssel sieben. Dann drückt man ein Loch in die Mitte und rührt die Hälfte des Biers mit einem Schneebesen nach und nach ein, sodass ein fester Teig entsteht. Dann rührt man die andere Hälfte des Bieres ein. Man bedeckt die Schüssel und lässt den Teig 1 Stunde im Kühlschrank ziehen.

Inzwischen schält man die Kartoffeln und schneidet sie in dicke Streifen mit ca. 1,5 cm Durchmesser, um dicke Chips zu erhalten. Die Chips werden entweder in der Fritteuse oder in einer tiefen Pfanne mit ausreichend Öl bei 190 °C vorfrittet. Wenn sie gerade eben gar, aber noch nicht knusprig sind, holt man sie heraus und lässt sie abkühlen.

Den Fisch trocken tupfen und in 4 große Stücke schneiden. Mit Meersalz und Pfeffer von allen Seiten würzen. Bis zur Zubereitung im Kühlschrank aufbewahren.

Die vorfrittierten Chips bei 190 °C fertig frittieren, bis sie außen knusprig sind. Im Backofen bei 50 - 60°C warm halten.

Den Fisch und den Teig aus dem Kühlschrank holen. Den Fisch mit dem restlichen Mehl gründlich bestäuben. Anschließend den Fisch in den Teig tunken, sodass er komplett bedeckt ist und dann vorsichtig ins ca. 150 °C bis 160 °C heiße Öl legen. Etwa 4 Minuten

frittieren, bis er goldbraun und knusprig ist. Mit Küchenpapier abtupfen und mit den Chips und Zitronenscheiben sowie dem Essig servieren.

Tipp:

Bekommt man kein Self Raising Flour, mischt man die benötigte Menge selbst: 158 g Mehl, 5 g Backpulver und 1 - 2 g Salz.