

Sören Anders Fish & Chips mit Apfelremoulade

Freitag 11. Juni 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: mittel
Weltküche

Zutaten:

Für Fish & Chips:

125 g	Mehl
1 TL	Salz
250 ml	Bier oder Wasser
3 EL	Sesam
1 kg	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
1 kg	Frittierfett
700 g	Kabeljaufilet ohne Haut
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Für die Apfelremoulade:

2	Eigelbe
1 EL	scharfer Dijon-Senf
1	Schalotte
60 g	Apfel
1	Gewürzgurke
3 Stiele	glatte Petersilie
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
220 ml	Pflanzenöl, geschmacksneutral
1 EL	Weißweinessig (oder 1 EL Zitronensaft)

Zubereitung:

1. Für den Ausbackteig Mehl in eine mittelgroße Schüssel sieben, Salz und Bier oder Wasser sowie Sesam zugeben und zu einem sämigen Teig schlagen.
2. Kartoffeln waschen, schälen und in 1,5 cm breite Stifte schneiden. Die Kartoffelstifte bis zum Frittieren in eine Schüssel mit Eiswasser legen.
3. Für die Apfelremoulade Eigelb und Senf aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annehmen können.
4. Die Schalotte schälen, fein würfeln und kurz in einem Topf mit kochend heißem Wasser blanchieren.
5. Apfel und Gewürzgurke fein würfeln.
6. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein schneiden.
7. Die Eigelbe mit Senf, etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Das Öl erst tropfenweise, dann in feinem Strahl unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen zugeben. Sobald das ganze Öl untergeschlagen ist, 30 Sekunden kräftig weiterrühren, bis die Masse dick und glänzend geworden ist. Dann den Essig oder Zitronensaft unterrühren. Die Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Schalotte, Apfel, Gurke und Petersilie unter die Mayonnaise mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Für die Chips das Frittierfett in einem hohen Topf oder Fritteuse erhitzen und die Kartoffeln in 2 Portionen jeweils 10 – 12 Minuten unter häufigem Wenden kross braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im mäßig heißen Ofen (ca. 60 Grad) warm stellen.
10. Das Fischfilet in 4 gleich große Stücke teilen, mit Küchenpapier trockentupfen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.
11. Die Fischstücke so in den Teig tauchen, dass sie vollständig mit Teig überzogen sind.



12. Die Fischstücke vorsichtig nacheinander im heißen Fett schwimmend garen, von jeder Seite etwa 3 Minuten, bis der Teig goldbraun und knusprig ist.
13. Anschließend warm stellen, bis alle Filets gebacken sind.
14. Vor dem Servieren die Kartoffelstifte mit etwas Salz würzen.
15. Fish und Chips mit der Apfelremoulade servieren.

Pro Portion: 1030 kcal / 4330 kJ
59 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß, 67 g Fett