



Maischolle braten: Das klassische Rezept mit feinen Butterkartoffeln

Kochutensilien

- Top
- Pfanne

Zutaten

Zutaten für die Butterkartoffeln:

- 8-10 Stück Kartoffeln
- Salz
- 1 Stück Butter

Zutaten Maischolle in Bierteig

- Maischolle oder anderen weißen Fisch / pro Person ca. 300 g Fisch rechnen
- 150 g Mehl
- 75 g Maisstärke
- 330 ml kaltes Bier (Pils oder Export)
- 1 TL Backpulver
- 1 TI Meersalzflocken
- 150 g Mayonnaise
- 1 TI Kapern
- 3-4 Cornichons
- 2 Eßl Balsamicoessig
- 2 Lauchzwiebeln
- glatte Petersilie
- Pflanzenöl zum frittieren
- Zitronenschnitze

Zubereitung

Butterkartoffeln zubereiten:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Dann abschütten und kurz ausdampfen lassen und ein gutes Stück Butter hinzugeben und die Kartoffeln darin schwenken.



Die Remoulade zubereiten:

Für die Remoulade die Mayonnaise mit dem Balsamicoessig verrühren.

Kleingeschnittene Cornichons und Kapern hinzugeben. Die Frühlingszwiebeln und etwas Petersilie kleinschneiden und unterheben. Mit Salz würzen und durchziehen lassen.

Bierteig zubereiten:

Dafür das Mehl, Maisstärke und Backpulver in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen mischen. Eine Prise Salz dazu und nun das Bier nach und nach einrühren. Bis es einen dickflüssigen Teig ohne Klümpchen ergibt.

Die Maischollen ausbacken:

Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Maischolle in größere Stücke schneiden und in Mehl wenden. Danach die Fischstücke durch den Bierteig ziehen und in der Pfanne ausbacken.

Auf einen Teller die Kartoffeln geben, die gebackenen Fischstücke dazulegen und mit Zitronenschnitze vervollständigen. Etwas grün und die Remoulade dazugeben.