



Fish and Chips

Hol dir echtes Pub-Feeling nach Hause! Außen super knusprig durch einen luftigen Bierteig, innen saftig und zart. Zusammen mit extra dicken, doppelt frittierten Pommes aus der Kartoffelwerkstatt und einer selbstgemachten, cremigen Sauce Tartare wird dieser Streetfood-Klassiker zum absoluten Comfort-Food-Highlight.

Kochutensilien

- Airfryer oder Friteuse
- Pommesschneider

Zutaten

Für die Fish and Chips:

- 3–4 große, festkochende Kartoffeln
- 800 g Alaska-Seelachsfilet
- 300 g Weizenmehl
- 80 g Kartoffelmehl (Stärke)
- 2 TL Backpulver
- 250 ml Bier
- Salz
- Frittieröl (z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl)

Für die Sauce Tartare:

- 2 Eier
- 180 ml Traubenkernöl (oder ein anderes neutrales Pflanzenöl)
- 1/4 TL Senf
- 1/2 TL Zitronensaft
- 1 TL fein gehackte Kapern
- 1 TL fein gehackte Sardellen
- 1 kleine Schalotte, fein gewürfelt
- 1/4 TL Kapernsaft
- Frisch gehackte Petersilie
- Salz



Zubereitung

- **Schritt 1: Pommes vorbereiten & wässern** Die Kartoffeln waschen und mit einem Hobel oder Pommesschneider in dicke Stäbchen schneiden. In eine Schüssel mit kaltem Wasser legen, um die überschüssige Stärke auszuwaschen. Danach gründlich abtrocknen.
- **Schritt 2: Das erste Frittieren (Vorfrittieren)** Die Fritteuse erhitzen. Die gut abgetrockneten Pommes portionsweise vorfrittieren, bis sie weich sind, aber noch keine Farbe angenommen haben. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf einem Backblech ausgebreitet für ca. 2 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen.
- **Schritt 3: Sauce Tartare zubereiten** Ein Ei hart kochen, abschrecken, schälen und mit einem Eierschneider fein würfeln. Das zweite (rohe) Ei mit Senf und Zitronensaft in einen hohen Becher geben. Mit dem Pürierstab mixen und das Traubenkernöl langsam in einem dünnen Strahl einfließen lassen, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Das gewürfelte Ei, Schalotten, Kapern, Sardellen, Kapernsaft und Petersilie unterrühren und mit Salz abschmecken.
- **Schritt 4: Fisch vorbereiten & Bierteig mixen** Den Fisch kurz kalt abspülen, gründlich mit Küchenpapier trocken tupfen und in Streifen schneiden. Leicht salzen. In einer Schüssel das Weizenmehl, die Kartoffelstärke und das Backpulver mischen. In einer separaten, zweiten Schüssel etwa 2 Esslöffel dieser Mehlmischung mit dem kalten Bier glattrühren.
- **Schritt 5: Fisch ausbacken** Die Fischstreifen zuerst in der trockenen Mehlmischung wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Danach durch den flüssigen Bierteig ziehen und sofort im heißen Frittieröl goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- **Schritt 6: Pommes fertig frittieren & servieren** Die Pommes aus dem Tiefkühlschrank holen und ein zweites Mal im heißen Öl frittieren, bis sie rundherum goldgelb und maximal knusprig sind. Zusammen mit dem heißen Fisch und der kalten Sauce Tartare sofort servieren.