



# Fish & Chips

[www.kartoffelwerkstatt.de](http://www.kartoffelwerkstatt.de)



## Zutaten:

- 3-4 große Kartoffeln
- 800 g Alaska Seelachsfilet
- 300 g Mehl
- 80 g Kartoffelmehl
- 2 TL Backpulver
- 250 ml Bier
- Salz

## Für die Sauce Tartare:

- 2 Eier
- 1/4 TI Senf
- 1/2 TI Zitronensaft
- 180 ml Traubenkernöl
- fein gehackte Petersilie
- 1 TI fein gehackte Kapern
- 1 TI fein gehackte Sardellen
- 1 feingehackte Schalotte
- 1/4 TI Kapernsaft
- Salz

## Außerdem:

- 1 Friteuse mit Öl
- 1 Hobel / Pommesschneider

## Zubereitung:

Die Kartoffel waschen und in dicke Pommes schneiden oder hobeln. In eine Schüssel mit Wasser legen. Durch das Wässern verlieren die Kartoffelpommes Stärke. Die Friteuse erhitzen und die gut abgetropften Pommes vorfritieren. Sie sollten weich und ohne Farbe sein. Die Pommes herausnehmen auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Die Pommes ca. 2 Stunden einfrieren.

In der Zwischenzeit die Sauce Tartare herstellen. Dafür 1 Ei hart kochen. Das andere Ei mit Senf und Zitronensaft mit einem Zauberstab mixen und langsam das Öl eingießen. Das hartgekochte Ei schälen und mit einem Eierschneider in kleine Würfel schneiden. Das Ei mit den restlichen Zutaten in die Mayonnaise geben und mit dem Salz abschmecken.

# Fish & Chips

Nun den Fisch nehmen, kurz waschen und mit einem Küchenpapier abtupfen. Das Mehl mit dem Backpulver und der Kartoffelstärke mischen und in einer Schüssel geben. 2 Esslöffel mit dem Bier in einer zweiten Schüssel vermischen. Den Fisch in Streifen schneiden, salzen und zuerst im Mehl wälzen und anschließend in die Biermischung geben. Zum Schluss im heißen Öl ausbacken.

Die Pommes aus dem Tiefkühlschrank holen und ebenfalls frittieren. (Ich habe sie zuerst frittiert und anschließend den Fisch ausgebacken)

Pommes, Fisch und Sauce Tartare zusammen servieren.

**Deine Einkaufsliste zum downloaden!**

