

Winzer-Rezepte aus Übersee

Heather Stewart empfiehlt:

Fish & Chips (mit selbstgemachter Remoulade)

& Delta Pinot Gris

Zutaten für 4 Personen

600 - 700 g Kabeljau- oder Schellfischfilet
(ohne Haut und Gräten)
150 g Weizenmehl + extra zum Bestäuben
1 TL Backpulver
ca. 180 - 200 ml sehr kaltes helles Bier
1 kg mehligkochende Kartoffeln
neutrales, hoch erhitzbares Pflanzenöl
1 sehr frisches Eigelb, zimmerwarm
1 TL Senf
1 Zitrone und 1 - 2 TL Zitronensaft extra
2 EL Gewürzgurken, sehr fein gehackt
1 EL Kapern, fein gehackt
1 kleine Schalotte, sehr fein gewürfelt
1 EL glatte Petersilie, fein gehackt
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
½ TL Worcestersauce
Salz und frisch gemahlener Pfeffer



Winzer-Rezepte aus Übersee

Zubereitung Remoulade

Eigelb und Senf mit einem Schneebesen verrühren. Das Öl zunächst tropfenweise, später in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren zugeben, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Mit Zitronensaft abschmecken. Gewürzgurken, Kapern, Schalotte, Petersilie, Schnittlauch und Worcestersauce unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Remoulade mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Vorbereitung Fisch und Kartoffeln

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige, etwa 1 - 1,2 cm dicke Stifte schneiden. Unter kaltem Wasser abspülen und anschließend etwa 30 Minuten in kaltem Wasser liegen lassen. Nochmals abspülen und sehr sorgfältig trocknen.

Fischfilets trocken tupfen, auf Gräten prüfen und in vier etwa gleich große Portionen schneiden.

Für den Bierteig 150 g Mehl, Backpulver und etwas Salz vermischen. Zunächst 180 ml sehr kaltes Bier kurz einrühren. Falls der Teig noch zu dick ist, etwas Bier ergänzen. Er soll dickflüssig sein und gut am Fisch haften. Nicht länger als nötig rühren.

Den Bierteig erst unmittelbar vor dem Frittieren zubereiten.

Den Fisch leicht salzen, dünn mit Mehl bestäuben und überschüssiges Mehl abklopfen.

Zubereitung in der Fritteuse

Die Fritteuse auf **150 °C** erhitzen.

Die Kartoffeln portionsweise etwa **6 - 7 Minuten** vorfrittieren. Sie sollen weich werden, aber noch weitgehend blass bleiben. Herausnehmen, gut abtropfen und einige Minuten ausdampfen lassen.

Die Temperatur auf **175 °C** erhöhen.

Die Fischfilets vollständig durch den kalten Bierteig ziehen und überschüssigen Teig kurz abtropfen lassen. Vorsichtig ins heiße Öl geben und je nach Dicke etwa **4 - 6 Minuten** frittieren, bis der Teig goldbraun und knusprig und der Fisch innen gar ist.

Nicht zu viele Filets gleichzeitig frittieren, damit die Öltemperatur möglichst konstant bleibt. Den fertigen Fisch auf einem Gitter abtropfen lassen.

Anschließend die vorgegarten Kartoffeln portionsweise bei **175 °C weitere 2 - 4 Minuten** frittieren, bis sie goldgelb und knusprig sind. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und sofort salzen.

Winzer-Rezepte aus Übersee

Zubereitung in einer hohen Pfanne

Eine schwere, ausreichend hohe Pfanne verwenden und das Öl etwa **3 cm hoch** einfüllen. Die Pfanne darf höchstens etwa zur Hälfte gefüllt sein.

Die Temperatur mit einem Küchenthermometer kontrollieren.

Das Öl auf **150 °C** erhitzen. Die Kartoffeln in kleinen Portionen etwa **6 - 7 Minuten** vorfrittieren. Dabei gelegentlich vorsichtig bewegen, damit sie gleichmäßig garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen und einige Minuten ausdampfen lassen.

Das Öl anschließend auf **175 °C** erhitzen.

Die Fischfilets durch den kalten Bierteig ziehen und überschüssigen Teig kurz abtropfen lassen. Die Filets vorsichtig vom Körper weg in das heiße Öl gleiten lassen. Da sie bei 3 cm Öl nicht vollständig bedeckt sind, nach etwa der Hälfte der Garzeit vorsichtig wenden.

Je nach Dicke insgesamt etwa **4 - 6 Minuten** frittieren, bis beide Seiten goldbraun und knusprig sind. Herausnehmen und auf einem Gitter abtropfen lassen.

Zum Schluss die Kartoffeln bei **175 °C** in kleinen Portionen weitere **2 - 4 Minuten** frittieren. Dabei mehrfach vorsichtig bewegen, bis sie rundum goldgelb und knusprig sind. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und sofort salzen.

Fish & Chips sofort mit der kalten Remoulade und Zitronenspalten servieren.

Fisch und Chips nach dem Frittieren nicht abdecken: Der entstehende Dampf würde die knusprige Oberfläche wieder weich machen.

Tipp: Kartoffeln und Fisch müssen vor dem Frittieren möglichst trocken sein. Der Bierteig sollte sehr kalt bleiben. Frittieren Sie außerdem nur kleine Portionen, damit die Öltemperatur nicht stark absinkt.

Zu klassischen Fish & Chips empfehlen wir den Delta Pinot Gris aus Neuseeland. Seine frische, saftige Art passt hervorragend zu frittiertem Fisch und cremiger Remoulade.