



## Backfisch im Bierteig mit Kartoffelsalat von der Küste

„Oh, mien leeve Deern, dat smaakt aver van-middag besünners good!“ - sagte Fiete und gab seiner Frau Marieke glücklich einen Ballertuutje auf die rosige Wange ...

### ZUTATEN

#### FISCH:

- 4 Fischfilets (Seelachs oder Rotbarsch, küchenfertig ohne Haut à 120 - 150 Gramm)
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 5 EL helle Sojasauce
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Frittier-Öl (z.B. Rapsöl)

#### BIERTEIG:

- 125 g Mehl (Type 450)
- 125 ml helles Bier
- 2 Eier
- 40 g Butter
- 1/2 TL Meersalz
- Mehl zum Bestäuben der Filets

#### GARNITUR:

- 4 Zitronenachtel
- 4 Anchovis-Filets (Appetitsild)
- 4 Kapern (Surfines oder Capucines)
- 2 TL Remoulade
- Petersilienblättchen

**1** KARTOFFELSALAT: Die Kartoffeln in der Schale je nach Größe etwa 20 - 25 Minuten kochen, abgießen und abdämpfen. Kartoffeln pellen. - In dieser Zeit die Eier 10 Minuten hart kochen. Gleichzeitig die Butter einer kleinen Pfanne erhitzen, die Zwiebel und gehackten Knoblauch leicht in der Butter anschwitzen, die Bouillon zufügen und 5 Minuten dünsten. - Die Apfelwürfel mit 1 - 2 EL Zitronensaft beträufeln.

**2** Die noch warmen Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Das Zwiebel-Knoblauchgemisch mit der Dünstflüssigkeit zu den Kartoffeln geben, unterheben und etwa 10 Minuten die Flüssigkeit von den Kartoffeln absorbieren lassen.

**3** Mayonnaise, Creme fraiche, Senf und Gewürzgurkensud miteinander verrühren, Apfelwürfel, Eier und Kräuter unterrühren und über den Salat geben. Alles vorsichtig unterheben. - Letztlich Kartoffelsalat mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. - Etwa 2 - 3 Stunden durchziehen lassen.

**4** BACKFISCH VORBEREITEN: Jetzt kann in aller Ruhe der Fisch zubereitet werden. - Dazu Zitronensaft und Sojasauce verrühren und über die Fischfilets geben. Mehrmals wenden und 20 Minuten marinieren. Danach gut auf Küchenkrepp legen, gut trocken tupfen und pfeffern. (Durch die Sojasauce brauch nicht gesalzen zu werden).

**5** BIERTEIG: In der Zwischenzeit das Mehl mit dem Bier glatt rühren und salzen. Die Eier trennen und das Eiweiß für weitere Verwendung beiseite stellen. - Die beiden Eigelb unter den Bierteig rühren und den Teig ca. 15 Minuten ausquellen lassen. (Der Teig sollte schön dünnflüssig sein, ansonsten noch etwas Bier zugeben). - Butter in einem Kasseröllchen auf niedriger Temperatur auslassen, etwas abkühlen und mit dem Handrührgerät unter den Bierteig rühren. Das Eiweiß sehr steif schlagen und unter den Bierteig heben.

Weiter nächste Seite

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)

**KARTOFFELSALAT:**

800 Gramm Kartoffeln (fest kochend)  
 1 mittelgroße Zwiebel (gewürfelt)  
 2 Knoblauchzehen  
 150 ml Geflügel- oder Gemüsefond  
 1 Apfel (gewürfelt)  
 4 Gewürzgurken (gewürfelt)  
 2 Eier (hart gekocht und gewürfelt)  
 1 Bund Dill (gehackt)  
 1 Bund Schnittlauch (in Röllchen geschnitten)  
 200 g Mayonnaise (am besten selbst gemacht oder sehr gute Handelsware aus dem Kühlregal)  
 2 EL Crème fraîche  
 1 TL mittelscharfer Senf  
 2 - 3 EL Gewürzgurkensud  
 1 TL Butter  
 Zitronensaft  
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
 Meersalz

**6** BACKFISCH FRITTIEREN: Die Teller im Backofen bei 60 °C Ober/Unterhitze auf dem Boden des Ofens vorwärmen und in die Mitte auf das Rost eine Servierplatte stellen. - In einer Fritteuse oder größeren Topf reichlich Öl auf etwa 170 - 180 °C erhitzen. (Das Öl ist frittierfertig, wenn ein Stiel von einem Holzkochlöffel in das Öl getaucht wird und sich um diesen Bläschen bilden).

**7** Die Filets mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl leicht abklopfen und durch den Bierteig ziehen. Sofort die Filets portionsweise im Frittier-Öl etwa 5 Minuten golden ausbacken. Filets auf Küchenkrepp kurz entfetten und auf die Servierplatte in den Ofen legen. - So weiter verfahren, bis alle Filets ausgebacken sind.

**8** ANRICHTEN UND SERVIEREN: Auf den einen Teil der vorgewärmten Tellers Kartoffelsalat auflegen. Diesen nach Gusto mit gehackter Petersilie bestreuen und Ei-Scheiben darauf legen. Davor ein Backfisch-Filet legen und dieses mit einer Anchovis-Blume garnieren: Dazu vier Petersilien-Blätter auflegen, in die Mitte etwas Remoulade geben, darauf ein Anchovis-Röllchen fixieren und eine Kaper darauf legen. Ein Zitronen-Achtel daneben geben. - Evtl. an den Kartoffelsalat noch frische, grüne Gurkenscheiben und Cocktail-Tomaten legen. - Sofort servieren und es sich wie Fiete verdammt gut schmecken lassen. (BILD 1)

**GETRÄNKE-EMPFEHLUNG:** Dazu ein friesisch-herbes Jever Pilsner.

**WEITERE BEILAGEN-VARIANTEN:**

1. Kräuter-Kartoffelsalat ohne Mayonnaise (mit Bouillon, Öl, Essig, Senf und Kräutern zubereitet), dazu Remoulade.

2. Mit Kräuter-Sardellen-Remoulade, Speck-Bratkartoffeln und frischem Gurkensalat schmeckt der Backfisch ebenso lecker.