



Fish and Brezel-Chips



Zutaten

Für die Remoulade:

100 g	Joghurt
100 g	Mayonnaise
20 g	Kapern
1	Gewürzgurke
1	Schalotte
4 Zweige	Dill
4 Zweige	Schnittlauch
4 Zweige	Petersilie
1 TL	Senf
1 Prise	Zucker
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Für die Brezel-Chips:

2	altbackene Brezeln
3 EL	Honig
1 EL	Senf
1 EL	Knoblauchpulver
	Salz

Für den Fisch:

75 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1/2 TL	Backpulver
120 ml	Sprudelwasser
1 EL	Weißweinessig
400 g	Kabeljaufilet
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 L	Frittieröl

Sonstiges:

ggf. Kochthermometer

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 9599 kJ, 2291 kcal, 133,3 g Kohlenhydrate, 57,9 g Eiweiß, 174, g Fett, 208 mg Cholesterin, 6,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Scotland meets Germany. Kick' den Finger Food Klassiker Fish 'n' Chips auf ein neues Level! Statt langweiliger Kartoffel-Chips gibt's zum ausgebackene Kabeljau krosse Laugenbrezel-Chips. Dafür marinierst du die klein geschnittene Brezel in Honig, Senf und Knoblauchpulver und röstest sie im Ofen. Der Kabeljau wird im vorher zubereiteten Backteig gewälzt und goldbraun ausgebacken. Dazu servierst du eine selbstgemachte Remoulade aus Joghurt, Mayo, Senf, Gewürzgurken, Kapern und frischen Kräutern. Ein perfekter Halbzeit-Snack, der große und kleine Fans begeistern wird – und das nicht nur zur Europameisterschaft.

Step 1:

Zuerst bereitest du die Remoulade vor. Dazu den Joghurt mit der Mayonnaise in einer Schale vermischen. Hacke die Kapern und schneide die Gewürzgurke und die Schalotte in feine Würfel. Die Kräuter waschen, vorsichtig abtupfen und fein hacken. Gib alles ebenfalls in die Schale und würze die Remoulade mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer. Verrühre alles und stelle die Remoulade bis zur Weiterverwendung in den Kühlschrank.

Step 2:

Heize den Backofen auf 180 °C Umluft vor. Für die Brezel-Chips schneidest du die trockenen Brezeln in Scheiben und gibst sie in eine Schüssel. Vermische Honig, Senf und Knoblauchpulver miteinander und verteile alles gleichmäßig über den Brezelscheiben, sodass sie von allen Seiten bedeckt sind. Die Brezelscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Salz bestreuen und für 15 bis 20 Minuten im Backofen backen.

Step 3:

Währenddessen bereitest du den Backteig für den Fisch vor. Dazu vermischst du in einer Schüssel 50 g Mehl mit der Speisestärke, dem Backpulver sowie dem Sprudelwasser und Essig. Den Fisch abtupfen, halbieren, im restlichen Mehl wenden und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Erhitze in einem Topf oder in einer tiefen Pfanne das Frittieröl auf ca. 160 °C. Prüfe mit einem Kochthermometer die Temperatur. Sobald das Öl die Temperatur erreicht hast gibst du den Fisch in den Backteig. Er sollte von allen Seiten großzügig mit Teig bedeckt sein. Nun den Fisch goldbraun im Öl frittieren. Lass den Fisch auf etwas Küchenpapier abtropfen.

Step 4:

Den Fisch zusammen mit den fertig gebackenen Brezel-Chips und der Remoulade servieren.

