

Fischknusperli mit selbst gemachter Remoulade

swissmilk

Zutaten

4 Portionen

Haushaltspapier

Teig:

150 g Mehl

1 Briefchen Safran

½ Zitrone, abgeriebene Schale

½ TL Salz

wenig Pfeffer und Zucker

2 dl helles Bier, evtl. alkoholfreies

1 Ei

Remoulade:

1 Eigelb

1 EL Senf

einige Tropfen Zitronensaft

3 dl Raps- oder Sonnenblumenöl

4 Cornichons, fein gehackt

1 Schalotte, fein gehackt

1 EL Kapern, gehackt

3 EL gemischte Kräuter, z.B. Peterli, Kerbel und Estragon

2 EL Crème fraîche

Salz, Pfeffer

Fisch:

Öl zum Frittieren

600 g Fischfilets, z.B. Eglifilets oder Zander, in Stücken, trocken getupft

Salz, Pfeffer

wenig Mehl

Zitrone und Kerbel zum Garnieren



Zubereitung

Zubereiten: 40min
Quellen lassen: 30min
Auf dem Tisch in: 1h10min

1. Teig: Mehl mit Safran, Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Zucker mischen, eine Vertiefung machen. Bier und Ei dazugeben, mit einer Kelle anrühren und klopfen, bis der Teig Blasen wirft. Zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.
2. Remoulade: Eigelb, Senf und Zitronensaft mit dem Schwingbesen gut verrühren. Öl in feinem Strahl unter ständigem Rühren zur Eiermasse geben, bis die Masse dick wird. Restliche Zutaten daruntermischen, würzen.
3. Öl erhitzen. Fisch würzen, im Mehl wenden, portionenweise durch den Teig ziehen, ins heisse Öl geben und beidseitig hellbraun und knusprig backen. Fischknusperli auf Haushaltspapier legen, abtropfen lassen, mit der Sauce servieren.

Tipps zum richtigen Frittieren und zum Umgang mit übriggebliebenem Frittieröl findest du hier.

1 Portion enthält: Energie: 5204kJ / 1243kcal, Fett: 109g, Kohlenhydrate: 30g, Eiweiss: 36g