

FISH 'N' CHIPS

| Britisch Streetfood - Fisch im Bierteig mit Essig und Fritten aus dem Ofen |

GESAMTZEIT 40 Minuten

ARBEITSZEIT 20 Minuten

REGION Großbritannien



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Fisch:

- 800 g Fischfilet (z.B Kabeljau, Scholle oder Seelachs)
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Eigelb
- 200 ml Bier
- 60 g Speisestärke
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 L pflanzliches Öl
- Malzessig (alternativ Weißweinessig)
- Salz & Pfeffer

Für die Pommes

- 4 große Bio-Kartoffeln
- Olivenöl
- grobes Meersalz

Die Geschichte schrieben einst der „Fish“, Mitbringsel jüdischer Einwanderer und die „Chips“, die ursprünglich aus Frankreich stammen, um im schönen England zu heiraten. Mittlerweile über 150 Jahre liiert, romantischer als Romeo und Julia. Dabei ist der Plott so banal. Zarter Fisch ummandelt von

SAISON ganzjährig, je nach Fischsaison

PASSENDER DRINK Pale-Ale

Bierteig, zusammen mit dicken homemade Fritten! Frittieren, und fertig ist der liebste Take-Away der Briten. Schmeckt einfach nur voll fett!

Die Fish 'n' Chips sind sehr alt und haben bereits die Weltkriege erfolgreich überlebt. Stolz kann das Gericht behaupten als gehaltvolle aber dennoch billige Mahlzeit maßgeblich zur Überwindung der Hungerkrise beigetragen zu haben. Heldenhaft war auch der Einsatz im zweiten Weltkrieg. Es wurde nicht vom britischen Ernährungsministerium rationiert und war die wichtigste Verpflegung der britischen Soldaten. Nicht schlecht, wenn Essen zum Kriegsheld wird. Und wie es sich für Helden gehört, werden sie gebührend gefeiert. So auch von den Briten, die Fish 'n' Chips prompt zum inoffiziellen Nationalgericht ernannt haben.

Damals wurde das Gericht noch in der Tageszeitung vom Vortag serviert, doch Hygienevorschriften machten dem Ganzen vor längerer Zeit ein Strich durch die Rechnung. Doch egal ob in der Zeitung, auf einem Teller im Pub, im edlen Restaurant oder als Take-Away, Fish 'n' Chips ist trotz steigender Konkurrenz durch Döner, Pizza, indischen Curry etc. nach wie vor das beliebteste Street-Food der Briten. Und gesünder scheint es auch zu sein, zumindest laut Ahmet Ziyaeddin, der Besitzer des ältesten Fish 'n' Chips Ladens in London welcher sagte: „Fish 'n' Chips ist das gesündeste unter den ungesündesten Gerichten“.

Naja wie auch immer, mit dem folgenden Rezept kannst du dem einstigen Kriegshelden angemessen deine Ehre erweisen.

4 große Bio-Kartoffeln - Olivenöl

**STEP 1
POMMES**

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Währenddessen die Kartoffeln gründlich waschen und in dünne Streifen schneiden. Die Streifen mit etwas Abstand auf einem Backblech verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Für ca. 20-30 Minuten in den Ofen schieben, bis die Pommes goldbraun geworden sind.

60 g Speisestärke - 100 g Mehl - 2 TL Backpulver - 1 Eigelb - 200 ml Bier - Salz

**STEP 2
BIERTEIG**

In der Zwischenzeit kann der Bierteig zubereitet werden. Dazu wird Speisestärke, Mehl und Backpulver zusammen mit dem Bier in einer Schüssel vermengt. Anschließend noch ein Eigelb hinzugeben. Solange verrühren bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Der Teig sollte dickflüssig sein. Mit etwas Salz würzen, beiseite stellen und noch etwas aufquellen lassen.

800 g Fischfilets - Salz - Pfeffer - 50 g Mehl - 1 Zitrone (Saft) - Malzessig/Weißweinessig - 1 L pflanzliches Öl

STEP 3

Das pflanzliche Öl in einer Pfanne/Topf/Wok stark erhitzen. In der Zwischenzeit die Fischfilets waschen und trocken tupfen. Mit Salz & Pfeffer würzen und mit Mehl einreiben. Die Fischfilets nacheinander im Bierteig wenden. Das Fett in der Pfanne ist heiß genug, wenn man den Stiel eines Holzlöffels hineintunkt und sich an diesem Bläschen bilden. Ist das gegeben, können die Filets sofort im Fett von beiden Seiten gebadet werden. Nach ca. 5 Minuten sollte der Fisch goldbraun gebacken sein. Die Fischfilets auf einem Küchentuch kurz abtropfen lassen.

Wenn die Pommes fertig sind, diese aus dem Ofen holen, salzen und zusammen mit dem Fisch sofort servieren. Auf dem Tisch kann der Fisch & die Pommes noch klassisch mit etwas Essig und/oder Zitronensaft beträufelt werden.

TIPP

Falls die Filets nacheinander frittiert werden müssen, können die bereits fertigen Filets mit der Restwärme des Backofens noch warmgehalten werden. Bei den Kartoffeln muss die Schale selbstverständlich nicht dran gelassen werden. Allerdings schmecken die Kartoffeln so nahrhafter und zudem spart es das lästige Schälen. Allerdings sollte darauf geachtet werden, dass Bio-Kartoffeln verwendet werden. Wer eine Fritteuse besitzt, kann diese selbstverständlich zum frittieren verwenden.