

# Fish-and-Chips mit dreierlei Mayonnaise-Dip

**Für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

|                |                 |                        |
|----------------|-----------------|------------------------|
| 200 g Kabeljau | 100 g Sardellen | 100 g Calamaretti      |
| 2 Eier         | 190 g Mehl      | 200 g feiner Maisgrieß |
| 200 g Panko    | 1 TL Backpulver | 90 ml Export-Bier      |
| Mehl           | Sonnenblumenöl  | Salz                   |
| Pfeffer        |                 |                        |

**Für die Chips:**

|                     |                 |                  |
|---------------------|-----------------|------------------|
| 2 festk. Kartoffeln | 2 Süßkartoffeln | 500 ml Apfelsaft |
| Sonnenblumenöl      | Salz            |                  |

**Für die Mayonnaise-Dips:**

|                            |                       |                          |
|----------------------------|-----------------------|--------------------------|
| 2 Eier                     | 75 g Crème-fraîche    | 3 TL mittelscharfer Senf |
| 2 EL flüssiger Blütenhonig | 2 TL Wasabipaste      | 100 ml Aceto Balsamico   |
| 3 EL Kürbiskernöl          | 200 ml Sonnenblumenöl | 1 Bund Dill              |
| Salz                       | Pfeffer               |                          |

Für die Chips Öl in der Fritteuse auf 130 Grad erhitzen.

Für den Fisch Bierteig herstellen. Dafür Eier trennen. Mehl, 1 TL Salz, Backpulver und Bier mit Eigelben vermengen und mit einem Schneebesen glattrühren. Eiweiße und eine Prise Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen. Zum Bierteig geben und behutsam unterheben.

Für die Chips Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen und in etwa 1 cm dicke Stifte schneiden. Für circa 5 Minuten in Apfelsaft legen, dann trockentupfen. Kartoffelstifte in der Fritteuse für etwa 5 Minuten vorgaren, ohne dass sie Farbe annehmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend ein zweites Mal bei 170 Grad goldbraun ausbacken. Wieder auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Kabeljau, Sardellen und Calamaretti waschen und trocken tupfen. Kabeljau in mundgerechte Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und im Bierteig wenden. Sardellen mehlieren, in Bierteig und Panko wenden. Calamaretti ausschließlich in Maisgrieß wenden. Kabeljau, Sardellen und Calamaretti portionsweise in der Fritteuse etwa 4 Minuten im 170 Grad heißen Öl ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Mayonnaise Eier trennen. Eigelbe mit 1 TL Senf in einer großen Rührschüssel mit einem Schneebesen vermengen. Hälfte des Sonnenblumenöls tröpfchenweise unterschlagen. Restliches Sonnenblumenöl in einem dünnen Strahl dazugeben und mit dem Stabmixer mixen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.

Für die Dips Mayonnaise in drei gleich große Portionen teilen. Balsamico in einem offenen Topf bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen, abkühlen lassen und mit einer der Mayonnaise-Portionen, Salz und Pfeffer verrühren. Dill abbrausen und trockenwedeln, Spitzen hacken und mit Honig, Crème fraîche, restlichem Senf, Salz, Pfeffer und der zweiten Mayonnaise-Portion vermengen. Das letzte Drittel der Mayonnaise mit Wasabipaste, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer verrühren.

Die Fish and Chips in eine Pergamenttüte geben. Mit dreierlei Mayonnaise-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Ulrich Enderle am 01. Juni 2016