

Fish-and-Chips

Für zwei Personen

Für den Fisch:

Rotbarschfilet à 180 g	1 Zitrone	100 g Tempuramehl
50 ml Wasser	Mehl	Salz

Für die Chips:

2 große Kartoffeln (mehlig)	Salz
-----------------------------	------

Für die Remoulade:

1 Kirschtomate	1 Gewürzgurke	1 $\frac{1}{2}$ Schalotten
1 EL Crème Fraîche	2 EL Mayonnaise	2 Zweige Schnittlauch
1 Kästchen Kresse	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

1 Kopfsalatherz	1 Orange	1 Zitrone
1 EL Crème-fraîche	1 EL Joghurt	1 Prise Zucker
Salz		

Für den Fisch:

Den Fisch waschen, trocken tupfen und in zwei gleich große Stücke schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Fisch mit Zitronensaft und Salz marinieren. Das Tempuramehl mit kaltem Wasser vermengen, bis die Masse in etwa so dünn ist wie bei einem Crêpeteig. Den Fisch von beiden Seiten in Mehl und der Tempuramasse wenden und bei ca. 180 Grad für etwa 5 Minuten frittieren.

Für die Chips:

Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen, schälen und in Streifen schneiden. Bei 150 Grad für ca. 30 Sekunden ausbacken und vor dem Servieren bei 180 Grad kross backen. Mit Salz würzen.

Für die Remoulade:

Die Schalotten abziehen und fein hacken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Die Gewürzgurke in feine Würfel schneiden, mit Schalotten, Schnittlauch, Crème Fraîche und Mayonnaise vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten waschen, halbieren und den Strunk herausschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kresse abbrausen und trockenwedeln und mit den Tomaten als Garnitur für die Remoulade anrichten.

Für den Salat:

Den Salat waschen, Blätter vom Strunk entfernen und trocken schleudern. Orange schälen und filetieren. Joghurt, Crème Fraîche, Abrieb einer $\frac{1}{4}$ Orange, Saft einer halben Orange, Salz und Zucker miteinander vermengen und mit Zucker abschmecken.

Den Kopfsalat vor dem servieren marinieren und mit den Orangenfilets garnieren. $\frac{1}{2}$ Zitrone als Garnitur auf den Teller legen. Fisch & Chips auf Tellern anrichten, den Salat daneben drapieren und servieren.

Ross Antony am 09. Oktober 2017