

# Fish und Chips mit Erbsen-Püree und Remoulade

## Für zwei Personen

<b>Für den Fisch:</b>	300 g Kabeljaufilet	1 Zitrone
125 ml kaltes, helles Bier	60 g Mehl und Bestäuben	40 g Stärkemehl
1 TL Backpulver	1 Ei, Eigelb	Öl
1 Prise Chilisalز	1 Prise Kräutersalz	Salz, Pfeffer
<b>Für die Pommes:</b>	5 festk. Kartoffeln	Öl
1 Prise Chilisalز	1 Prise Kräutersalz	1 Prise Paprikapulver
<b>Für das Erbsenpüree:</b>	400 g TK Erbsen	1 Schalotte
1 Zitrone, Saft	50 g Butter	1 EL Crème-fraîche
½ Bund Minze	Salz	Pfeffer
<b>Für die Remoulade:</b>	1 Schalotte	1 ganzes Ei
1-2 TL Dijonsenf	1 Zitrone, Saft	250 ml Rapsöl
1 EL Kapern	1-2 Sardellenfilets	2-3 Essiggurken
2 Zweige Estragon	2 Zweige Kerbel	1 EL Kräuterssig
1 Prise Chilisalز	Salz	Pfeffer
<b>Für die Garnitur:</b>	1 Zitronenspalte	

### Für den Fisch:

Den Fisch waschen, trocken tupfen, salzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Aus den anderen Zutaten einen Backteig herstellen.

Fisch im Mehl wenden und anschließend durch den Backteig ziehen. Bei 180 Grad in einer Fritteuse ausbacken, bis er goldbraun ist. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

### Für die Pommes:

Kartoffeln schälen, in Stifte schneiden und in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Vor dem Frittieren die Kartoffeln trocken tupfen.

Frittierfett auf 160 Grad erhitzen. Nun für 4-5 Minuten vorfrittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen und abkühlen lassen. Frittierfett nun auf 180 Grad erhitzen. Pommes nochmals für 2-3 Minuten frittieren. Wieder auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit dem Chilisalز, Kräutersalz und Paprikapulver würzen.

### Für das Erbsenpüree:

Schalotte abziehen, feinschneiden und in Butter anschwitzen. Erbsen und klein gehackte Minze hinzugeben und für ca. 10 Minuten dünsten lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Crème fraîche dazugeben. Mit einem Pürierstab fein pürieren. Ggf. durch ein Sieb streichen.

### Für die Remoulade:

Eine Mayonnaise aus dem Ei, Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer und Rapsöl herstellen. Alle Zutaten in ein hohes, schmales Gefäß geben, den Pürierstab auf den Boden setzen und erst dann einschalten. Sobald die Masse zu emulgieren beginnt, den Pürierstab ganz langsam nach oben ziehen.

Schalotte abziehen, fein hacken und salzen. Kerbel und Estragon sowie Kapern und Sardellenfilets ebenfalls klein hacken. Essiggurken fein würfeln. Alles zusammen zur Mayonnaise geben. Mit Essig, Chilisalز, Salz, Pfeffer abschmecken.

Remoulade in einem kleinen Schälchen servieren.

**Für die Garnitur:** Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Deininger am 24. Februar 2021