

Renken-Filet, Kartoffelchips, Balsamico-Reduktion

Für zwei Personen

Für die Renke:

2 Renkenfilets à 200 g	1 Limette (Saft)	500 ml helles Lagerbier
1 Ei	200 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
1 TL Wacholderbeeren	Salz	Pfeffer

Für die Chips:

1 festk. Kartoffel	1 blaue Kartoffel	1 rote Kartoffel
Salz		

Für die Sauce:

100 ml hellen Traubensaft	100 ml hellen Balsamico-Essig
---------------------------	-------------------------------

Für die Dekoration:

5 Zweige Estragon	1 Limette
-------------------	-----------

Für die Renke:

Den Dill abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Limettenschale abreiben und auffangen. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Salz, Pfeffer, Wachholderbeeren, Dill und Limettenabrieb in einen Mörser geben und zerreiben. Mehl, Bier und Ei in eine Schüssel geben und zu einem Teig verquirlen.

Renkenfilets waschen, trocken tupfen, mit Limettensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen, durch den Bierteig ziehen und in der Fritteuse bei 170°C hellbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen.

Für die Chips:

Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und dünn hobeln. In der Fritteuse knusprig backen. Ebenfalls auf Küchenpapier abtropfen. Mit Salz würzen.

Für die Sauce:

Den Traubensaft und Balsamico in einen Topf geben und einreduzieren lassen.

Für die Dekoration:

Den Estragon abbrausen und trockenwedeln. Limette in Scheiben schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ursula Steiner am 12. Juni 2018