

Fish'n'Chips - Rezept von Claudia Göbels

Street Food aus dem britischen Königreich gefällig? Wir alle haben schon von Fish'n'Chips gehört. Die Kombi aus Pommes & frittiertem Fisch passt perfekt zu Sauce Tartar oder Mushy Peas (pürierte Erbsen). Aber dafür extra einen Trip auf die Nachbarinsel unternehmen? 🤔 Kannst du machen, musst du aber nicht! Dank des Rezepts von Claudia Göbels lässt sich der Klassiker nämlich auch ganz authentisch in deiner eigenen Küche zubereiten 😊

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für die Chips
 - 800 g vorwiegend festkochende, große Kartoffeln
 - 1 l Frittieröl
- Für den Fisch
 - 800 g Kabeljaufilet (ohne Haut)
 - 375 g Mehl
 - 300 ml helles Bier
 - 3 TL Backpulver
 - Salz
 - Pfeffer
- Mushy Peas
 - 240 gefrorene Erbsen (1 bis 2 Stunden auftauen lassen)
 - 1 EL Butter
 - 1 EL gehackte Minze
 - etwas Zitronensaft zum Abschmecken
 - Salz

- Pfeffer
 - Sauce Tartare
 - 6 EL Mayonnaise
 - 6 Cornichons (kleine eingelegte Gürkchen) sehr fein gehackt
 - 1 EL Karpfern, fein gehackt
 - 2 EL feingehackte glatte Petersilie
 - 1 EL feingehacktes Estragon
 - 1 TL Zitronensaft
-

Zubereitung

Schritt 1

Die Kartoffeln schälen und der Länge nach in ca. 1 cm lange Stäbchen schneiden. Das Frittieröl in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln darin ca. 8 Minuten frittieren. Sie sollten farblos bleiben. Die Temperatur des Öls sollte ca. 120 Grad betragen. Die Kartoffeln anschließend mit der Zange aus dem Öl nehmen und auf Küchenkrepp legen.

Schritt 2

Den Backofen auf 100 Grad zum Warmhalten vorheizen.

Schritt 3

Für den Bierteig das Backpulver mit 225 g Mehl vermischen, das Bier einrühren, so dass ein zähflüssiger Teig entsteht. Die Kabeljaufilets schräg in 4 gleich große Stücke schneiden. Von beiden Seiten gut salzen und pfeffern, dann im restlichen Mehl wenden.

Schritt 4

Jetzt die Fischfilets durch den Bierteig ziehen und im Frittieröl, das 175 Grad heiß sein sollte, für ca. 4 Minuten einzeln frittieren bis sie goldbraun sind. Mit der Zange aus dem Öl nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Zum Warmhalten in den warmen Backofen legen.

Schritt 5

In der Zwischenzeit die vorfrittierten Kartoffeln goldbraun im Frittieröl, das ca. 175 Grad heiß sein sollte, knusprig frittieren. Mit dem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen und auf Küchenkrepp legen. In eine Schüssel geben und gut salzen. 💡 Tipp: Alternativ kann man die Pommes auch in einer Heißluftfritteuse zubereiten. Dazu die Kartoffel für 4 Minuten in Wasser mit einem Schuß Essig blanchieren. Dann gut mit Küchenkrepp und einem Küchentuch abtrocknen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und in die Heißluftfritteuse geben. Bei 180 Grad ca. 10 Minuten frittieren.

Die Schulade darf ich nicht zu voll sein und die Pommes müssen zwischendurch geschüttelt werden. Am Schluß noch einmal für 10 Minuten auf das „Crisp“-Programm einstellen und nach 5 Minuten schauen, ob die Pommes schon schön knusprig sind. Pommes dann salzen und servieren.

Schritt 6

Für die Mushy Peas die Erbsen mit der Butter in einen Topf geben und erhitzen. Die Minze dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Salzen und pfeffern und mit Zitronensaft abschmecken. Den Sud nun durch ein Sieb gießen und in einem neuen Topf auffangen.

Schritt 7

Für die Sauce Tartare alle Zutaten miteinander vermischen und zusammen mit dem Fisch, den Pommes und den Erbsen servieren.

Noch mehr Genuss?

Hier findest du Claudias Geheimtipps



NUR EINMAL

COOK'S ESSENTIALS
Greifer Ofenhandschuh
2er-Set Silikon +
Baumwolle bis 250°C
€ 9,99 – € 14,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set
€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz
€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück
€ 39,99