

# Fish and Chips

## Zutaten für die Remoulade (für 4 Personen):

- 5 Eigelb
- 10 g Salz
- 1 l Öl
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Wasser
- 10 g Senf
- 3 Gewürzgurken
- 2 Zwiebeln
- 1 TL Kapern
- 0,5 Sardellenfilet
- Petersilie
- Estragon
- Kerbel
- (aus der Mühle) Pfeffer
- Gurkenfond

Gewürzgurken und Zwiebeln fein würfeln, die Zwiebelwürfel blanchieren. Kapern und Sardellenfilet hacken. Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken.

In einer Schüssel Eigelb, Senf und Salz schaumig rühren. Öl zunächst tropfenweise unterrühren. Sobald die Masse fest wird, können größere Mengen eingerührt werden. Es soll eine kompakte Mayonnaise entstehen, die im Schneebesen hängen bleibt. Erst dann Essig hinzufügen. Restliches Öl und Wasser nach und nach unterrühren. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, können die vorab zerkleinerten Zutaten untergehoben werden. Mit Pfeffer und etwas Fond aus dem Gurkenglas abschmecken.

## Zutaten für die Pommes frites:

- 1,8 kg große, mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- Öl zum Frittieren
- 90 g Butter
- 1 EL gehackte Petersilie

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige, circa 1 cm dicke Stifte schneiden. Die Stifte waschen und gut trocknen.

Öl in einem sehr großen Topf oder in einer Fritteuse auf 130 Grad erhitzen. Die Kartoffelstifte hineingeben und circa 7 bis 10 Minuten vorfrittieren, so dass sie weich sind, aber noch keine Farbe haben. Die Stifte dabei gelegentlich wenden. Mit einer Schaumkelle die Pommes Frites auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz betreuen.

Kurz vor dem Servieren die Pommes Frites in 170 Grad heißem Fett knusprig frittieren. Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen, Petersilie und Pommes Frites dazugeben und immer wieder durchschütteln. Die Pommes Frites auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

## Zutaten für den Fisch:

- 200 g Mehl
- 200 g Reismehl
- 1 Prise Backpulver
- 1 EL Honig

- 300 ml Wodka
- 300 ml Bier
- 4 (à 120 g) Kabeljau-Filets
- (aus der Mühle) Salz
- 1 Zitrone
- Öl zum Frittieren

Mehl, Reismehl, Backpulver, Honig, Wodka und Bier in einer Schüssel mit einem Schneebesen glattrühren. Den Teig durch ein feines Passiersieb gießen, in eine Espumaflasche füllen, mit 2 CO2-Kapseln versetzen und kaltstellen. Zitrone auspressen.

Fischfilets mit Salz würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Bierteig aus der Espumaflasche in eine Schüssel spritzen. Die Fischstücke mehlieren, gut abklopfen und durch den Bierteig ziehen.

Öl in einer Fritteuse (alternativ in einem schlanken hohen Topf) auf 190 Grad erhitzen. Die Fischstücke portionsweise circa 2-3 Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort mit Remoulade und Pommes frites servieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 15.06.2023

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)