

Norddeutsche Fish and Chips

Zutaten für die Remoulade (für 3 Personen):

- 0,5 Zwiebel
- 50 g Gewürzgurke
- 1 hartgekochtes Ei
- 200 g Mayonnaise
- 1 TL gehackter Dill
- 1 TL gehackte Petersilie
- 40 ml (aus dem Glas) Gurkenwasser
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Zucker

Zwiebel, Gurke und Ei in feine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Zutaten für den Backteig:

- 100 g Mehl
- 100 g Stärke
- 1 TL Backpulver
- 20 ml (Malz-) Essig
- 100 ml Bier
- oder: Mineralwasser

Aus Mehl, Stärke, Backpulver, Essig und Bier oder Mineralwasser einen dickflüssigen Teig herstellen. Dafür zunächst die trockenen Zutaten in einer kleinen Schüssel vermengen und dann Bier und Essig dazugeben und verrühren.

Sonstige Zutaten:

- 600 g (ohne Haut) Hechtfilet
- 1 kg gekochte kleine festkochende Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- etwas Mehl
- 1 l Pflanzenöl

Die gekochten Kartoffeln auf der Arbeitsfläche mit dem Handballen platt drücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann entweder in einer Pfanne in reichlich Öl knusprig braten oder auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Backofen bei 180 Grad 25-30 Minuten knusprig backen.

Das Hechtfilet in etwa 5 cm große Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und einzeln durch den Backteig ziehen. Direkt in 180 Grad heißes Fett (Fritteuse oder Topf mit Öl) geben. Sobald man erkennen kann, dass der Teig am Rand schön knusprig wird, die Stücke einmal wenden, um von allen Seiten eine perfekte Kruste zu bekommen.

Tipp: Beim Frittieren nur so viele Stücke gleichzeitig ins heiße Fett geben, wie nebeneinander locker in den Topf oder die Fritteuse passen.

Sendung/Quelle: Rute raus, der Spaß beginnt!

Sendetermin: 19.11.2022

Koch/Köchin: Moritz Freudenthal

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen