

Fish and Chips im Weihnachtsstil

Zutaten für die Remoulade (für 4 Personen):

- 250 g Mayonnaise
- 150 g Crème fraîche
- 150 g Joghurt
- Salz
- Pfeffer
- 0,5 Zitrone
- 2 TL Kapern
- 5 kleine Gewürzgurken
- 2 EL Gewürzgurken-Wasser

Mayonnaise, Crème fraîche und Joghurt in einer Schale verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitronensaft, Kapern, fein gewürfelte Gewürzgurken und Gewürzgurken-Wasser hinzugeben und vermengen.

Zutaten für die Kartoffeln:

- 400 g Drillinge
- 50 ml Öl
- Salz
- Pfeffer

Kartoffeln gründlich waschen, abtrocknen und in Spalten schneiden. In eine Schüssel geben und Öl darüber verteilen, so dass alle Kartoffeln benetzt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) 40 - 50 Minuten backen. Ab und zu die Kartoffeln wenden.

Zutaten für den Rotkohlsalat:

- 500 g Rotkohl
- 2 EL Essig
- 2 EL Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Glühwein-Gewürz

Den Rotkohl in mundgerechte Stückchen schneiden. In einer Schüssel mit Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Glühwein-Gewürz vermengen und 15 Minuten ziehen lassen.

Zutaten für den Karpfen in Bierteig:

- 400 g Karpfenfilet
- 400 g Mehl
- 500 ml Bier
- Salz
- Pfeffer
- Frittieröl

Karpfenfilet in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel Mehl und Bier miteinander vermengen, dann salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Filetstückchen sollten etwa zur Hälfte bedeckt sein. Die Karpfenstücke zunächst in etwas Mehl, dann in dem Bierteig wenden und direkt in das heiße Öl geben. Von beiden Seiten circa 2 Minuten anbraten.

Anrichten:

· Dill

Rotkohlsalat flach auf Tellern verteilen. Den frittierten Karpfen darauf anrichten. Kartoffelspalten dazulegen. Zum Garnieren eignet sich Dill.

Sendung/Quelle: Nordmagazin

Sendetermin: 15.12.2022

Koch/Köchin: Richard Decker

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