

Martina Kömpel
Zander im Bierteig

Mittwoch, 16. Mai 2018
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach
Heimatküche, Schnelle Küche

Zutaten:

Für die Remoulade:

1 TL	Dijon-Senf
2	Eigelb
150 ml	Sonnenblumenöl
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Bund	glatte Petersilie
1	Ei, hart gekocht
1 EL	gesalzene Kapern
1	Sardellenfilet (Anchovis)
1/2	Essiggurke
1 EL	Essiggurkensud



Für die Kartoffeln:

12	kleine Kartoffeln (z.B. Sorte Drillinge oder Grenaille)
etwas	Salz

Für den Bierteig

2	Eier (Größe L)
150 ml	helles Bier (etwa mildes Pils)
200 g	Mehl (z. B. helles Dinkelmehl Type 630)
¼ TL	Backpulver
1 Prise	Zucker
etwas	Salz

außerdem

4 Stücke	Zanderfilet (à ca. 160 g)
etwas	Zitronensaft
750 g	Butterschmalz, Frittierfett oder -öl
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Mehl

Zubereitung:

1. Senf und Eigelbe verrühren. Das Öl ganz langsam unter Rühren zugeben, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat, mit Pfeffer abschmecken.
2. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken.
3. Das gekochte Ei, Kapern, Sardellenfilet und die Gurke sehr fein würfeln. Alles mit der gehackten Petersilie und dem Essiggurkensud unter die Mayonnaise mischen. Remoulade bis zum Servieren kalt stellen.

4. Die Kartoffeln gut waschen und mit der Schale in Salzwasser weich kochen, dann abschütten und etwas ausdampfen lassen.
5. Für den Bierteig die Eier trennen. Eigelbe verquirlen mit dem Bier verrühren.
6. Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Eigelb-Biermix nach und nach unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Teig kurz ruhen lassen.
7. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren. Mit einem Teelöffel etwas aushöhlen, es soll jedoch auch noch Kartoffel an der Schale haften bleiben (ca. 6 mm stark).
8. Das Kartoffelinnere zerstampfen, mit Salz würzen und warm stellen.
9. Eiweiß steif schlagen, dabei 1 Prise Zucker und Salz unterschlagen. Den Eischnee in 2–3 Portionen unter den Teig heben.
10. Zanderfilets kalt abwaschen, gründlich trocken tupfen und eventuell noch vorhandene Gräten sorgfältig entfernen. Die Filets mit Zitronensaft beträufeln, kurz ziehen lassen.
11. Butterschmalz, Frittierfett oder -öl in einer Fritteuse oder einem hohem Topf auf etwa 160–170 Grad erhitzen.
12. Fischfilets trocken tupfen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Filets dann dünn mit Mehl bestäuben.
13. Die Filetstücke durch den Ausbackteig ziehen, etwas abtropfen lassen und dann in zwei Portionen im heißen Fett etwa 5 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
14. Die ausgehöhlten Kartoffelhälften ebenfalls im heißen Frittierfett kurz knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen und leicht salzen.
Tipp: Anstatt normales Salz, Trüffelsalz verwenden.
15. Zander im Backteig mit Remoulade, frittierten Kartoffeln und Kartoffelstampf anrichten und servieren.

Pro Portion: 1040 kcal / 4348 kJ
49 g Kohlenhydrate; 45 g Eiweiß; 72 g Fett