



ORF extra

Fish'n'Chips mit Mushy Peas

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 75 MINUTEN

Für 4 Personen

FÜR DIE FISH'N'CHIPS

1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
1 l Frittieröl
150 g Weizenmehl plus 3 EL Mehl zum Bestäuben
1 TL Zucker
150 ml Bier
1 Ei
Salz
750 g Kabeljaufilet
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Malzessig zum Beträufeln (nach Belieben)

FÜR DIE MUSHY PEAS

1 Zwiebel
2 EL Butter
400 g Erbsen (TK)
75 ml Sahne
Salz
frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer
1-2 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Für die Fish'n'Chips die Kartoffeln ganz gründlich waschen, bürsten und in Spalten schneiden; 20 Minuten in eine Schale mit eiskaltem Wasser geben.

2. Das Frittieröl in der Fritteuse oder in einem Topf auf 120 °C (Thermometer benutzen) erhitzen. Die Kartoffelspalten auf einem Küchentuch ganz gründlich trocken tupfen. Dann portionsweise im Frittieröl 7 Minuten vorfrittieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf mehreren Lagen Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze oder 130 °C Umluft vorheizen. Das Frittieröl auf 180 °C erhitzen. Für den Teig Mehl und Zucker in einer Schüssel mischen. Das Bier unterrühren, dann das Ei und etwas Salz unterrühren.

4. Die Fischfilets kalt abspülen und gut trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fischstücke dünn mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl abklopfen, mit einer Gabel durch den Teig ziehen und portionsweise im heißen Öl 5–6 Minuten gold-braun frittieren. Vorsichtig herausnehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Im Ofen warmhalten.

5. Für die Mushy Peas die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebel darin kurz glasig dünsten. Erbsen und Sahne zugeben und abgedeckt bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen lassen, dann mit einem Stabmixer grob pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und abgedeckt warmhalten.

6. Die vorfrittierten Kartoffeln portionsweise im heißen Öl 3–5 Minuten zu Ende backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Herausheben, abtropfen lassen und zum Entfetten auf Küchenpapier geben. Fisch und Chips mit den Mushy Peas anrichten und nach Belieben mit Malzessig beträufeln.