

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Fischknusperli

Koch: Maximilian Weber

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Fisch

- 500 g Zanderfilets ohne Haut
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Mehl (glatt) zum Mehlieren
- 1 l Pflanzenöl zum Frittieren
- grobes Salz
- Abrieb einer Zitrone

Für den Teig

- 150 g griffiges Mehl
- 3 ganze Eier
- 250 ml helles Bier
- 1 Packung Backpulver
- 150 ml Vodka
- Salz
- Cayennepfeffer

Für die Sauce Tartar

- 2 Eidotter
- 1 TL scharfer Senf
- Saft und Abrieb einer Zitrone
- 150 ml Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 3 Essiggurken
- 1 hartgekochtes Ei
- ½ Bund Blattpetersilie

Zubereitung

1. Für den Teig zuerst die Eier trennen. Die Eidotter mit dem Mehl, dem Backpulver, einer Prise Salz und Cayennepfeffer sowie dem Bier und dem Vodka in einer Schüssel vermengen und anschließend kurz bei Raumtemperatur gehen lassen. Das Eiweiß in einer Schüssel mit einem Schneebesen aufschlagen und kurz vor dem Frittieren unter den Teig heben.
2. Für die Sauce Tartar die Eidotter, den Senf und den Saft und Abrieb einer Zitrone in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab feinmixen. Währenddessen das Sonnenblumenöl einfließen lassen, sodass die Sauce emulgiert. Dann mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Die Essiggurken, das hartgekochte Ei und die Petersilie kleinschneiden und mit der Sauce Tartar vermengen.
3. Nun den Fisch portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und zuletzt durch den Teig ziehen und in einem Topf in dem heißen Pflanzenöl goldbraun ausbacken (zirka 5 Minuten). Den übrigen Backteig immer wieder auf den im Sonnenblumenöl schwimmenden Fisch geben, damit er extra knusprig wird. Danach den Fisch auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen und mit grobem Salz und Zitronenabrieb würzen.
4. Zum Schluss den gebackenen Fisch auf einem flachen Teller anrichten und mit der Sauce Tartar servieren.