

Backfisch

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für den Backfisch

300 g Kabeljaufilet
1 Ei
1 Teelöffel Rapsöl
60 ml helles Bier
1 Esslöffel Milch
50 g Mehl
Salz
Pflanzenfett zum Ausbacken

Für die Remoulade

1 rote Zwiebel
100 g Gewürzgurken
1/2 Apfel
1 Zweig(e) Dill
50 g Mayonnaise
2 Esslöffel Gurkenwasser
Salz, Pfeffer

Zum Servieren

Zitrone
Petersilie

Pflanzenfett ausgebacken wird und köstlich duftet, kommen bei mir immer einige Erinnerungen hoch... Bunte Kirmes, ein Einkaufsbummel in der Stadt oder ein Tag am Nordseestrand. Ja, ich bekomme schon wieder **Heißhunger auf Backfisch** – du auch? Gute Nachrichten: Das knusprige **Fischfilet im Bierteig** lässt sich auch ganz **einfach und schnell selber machen**. Und auch die Remoulade ist fix zubereitet und schmeckt so viel besser als die gekaufte. Also besorge dir schnell frischen Fisch und schon kannst du bald in dein Backfisch-Brötchen beißen!

- 1 -

Für den Backfisch Kabeljaufilet putzen. Für den Bierteig Ei trennen und Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit übrigen Zutaten vermengen und zu einer homogenen Masse aufschlagen. Eischnee unterheben und beiseitestellen.

- 2 -

Für die Remoulade rote Zwiebel fein hacken. Gewürzgurken und Apfel würfeln. Dill hacken.

- 3 -

Mayonnaise mit Gurkenwasser vermengen. Zwiebel-, Gurken- und Apfelwürfel unterheben. Mit Dill, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

In einer Pfanne Pflanzenfett auf etwa 175°C temperieren. Backfisch im Backteig wenden und goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zitrone und Petersilie garnieren. Dazu Remoulade servieren.

Hunger? Wie wäre es heute mit einem **Backfisch im Brötchen mit Remoulade**? Wenn das Kabeljaufilet in