

Auf die Faust - Southampton Fish 'n' Chips

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für den Fisch

300 g frischer Schellfisch, Seelachs oder Zander
300 g Mehl Type 405
1 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Honig
200 ml Wodka
300 ml Guinness
3 l Frittierfett
50 g Mehl zum Wälzen
Salz, Pfeffer

Für die Chips

1 kg festkochende Kartoffeln

Für die Garnitur

2 Zitronenspalten
4 Schuss Malzessig (optional)

Empfohlenes Zubehör

Fritteuse

dem Dancefloor vielleicht besser aus, liegen aber meist als erste in der Ecke. Darum merke: **Fette Party am Start? Fettes Essen parat!**

Meine russischen Freunde snacken vor Partynächten immer ganze Gläser Sardinen in Öl. Pur! Sie nennen das den "Eisernen Vorhang"... und meinen damit anscheinend die Schutzbarriere vor dem Alkohol. Wirkt! Ist aber irgendwie gewöhnungsbedürftig. Das geht auch schmackhafter - mit echten Southampton Küsten Fish 'n' Chips.

Die Vorbereitung nimmt ein bisschen Zeit in Anspruch ... daher mein Tipp: Hol dir am besten deine Kumpels oder Kumpelinnen nach Hause zur Unterstützung und zur Unterhaltung. Die Pommes dauern ein wenig, durch die Kältephasen zwischendrin bildet sich aber eine Überkruste, die erstens beim Reinbeißen richtig knackt und die zweitens schön standfest ist und nicht schon nach 10 Minuten labbrig wird. Der Teig besteht fast nur aus Wodka und Bier - die beste Panade, die man sich vorstellen kann. Und die Kombi mit Essig oder Mayo ist einfach der Kracher. Hätte es damals in Southampton schon so dreist gute Fish'n'Chips gegeben, hätte die Titanic gar nicht erst abgelegt und Leo würde nicht als Eiswürfel durch den Atlantik treiben! Also, gönn dir!

Wenn der Fisch aus dem Frittierfett kommt, ist das für mich immer wie Ostern, Weihnachten und Namenstag zusammen. Außerdem übelst gesund - wegen der heilenden Kräfte der Omega-3-Fettsäuren und so ...

- 1 -

Kartoffeln schälen, halbieren, in dicke Stifte schneiden und unter Wasser ca. 3 Minuten waschen.

- 2 -

Kartoffelstifte mit Wasser in einem Topf auf mittlerer

Ok, folgendes Szenario. Du gehst auf die dickste Party des Jahres. Freigetranke inklusive. Was du brauchst? Na, ne amtliche Grundlage würd ick mal meinen. Leute, die sich nen grünen Salat vorher reinmümmeln, sehen auf

Auf die Faust - Southampton Fish 'n' Chips

Hitze ca. 30 Minuten kochen, bis die Kartoffeln fast auseinander fallen.

Mit Salz, Zitrone und Malzessig würzen.

- 3 -

Fisch in ca. 10 cm dicke Scheiben schneiden, mit Küchenrolle trocken tupfen und abgedeckt kühl stellen.

- 4 -

Mehl, Backpulver, Honig, Wodka und Guinness zu einem dickflüssigen, klebrigen Teig zusammenrühren.

- 5 -

Kartoffeln vorsichtig mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und 45 Minuten tiefkühlen.

- 6 -

Öl in einer Fritteuse oder im Topf auf 150 °C erhitzen.

- 7 -

Chips 10 Minuten frittieren, bis sich eine helle Kruste gebildet hat. Kartoffeln auf Küchenkrepp legen und erneut für 40 Minuten tiefkühlen.

- 8 -

Öl auf 200 °C erhitzen.

- 9 -

Kartoffeln 5 Minuten frittieren, bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat.

- 10 -

In eine Schüssel geben und mit Salz bestreuen.

- 11 -

Fischstücke von allen Seiten mit Mehl bestreuen, gut abklopfen. In den Teig tunken, im Öl 6 Minuten goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

- 12 -

Zeitung zu einer Tüte falten, Fish 'n' Chips hineingeben.