

# Backfisch mit Remoulade und Pommes-Chips

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/01/26/backfisch-mit-remoulade-und-pommes-chips/](https://happy-mahlzeit.com/2021/01/26/backfisch-mit-remoulade-und-pommes-chips/)

## Zutaten für 4 Personen

### Für den Backfisch:

- 600 g Kabeljau- oder Seeteufelfilets
- 2 Eier
- 100 ml Bier
- 100 g Weizenmehl
- 7 g Backpulver
- 2 EL Weizenmehl zum Bestäuben
- 100 ml Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

### Für die Pommes-Chips:

600g festkochende Kartoffeln

### Für die Remoulade:

- 1 Eigelb
- 100 ml Hanföl
- 1 TL Senf
- 1 EL Weißwein-Essig
- 1 Schalotte
- 2 Gurken
- 2 EL Kapernäpfel
- je 1 Zweig Estragon, Kerbel, Petersilie
- Saft einer 1/2 Zitrone
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

**Für den Backfisch** das Mehl mit dem Bier verrühren und das Backpulver hinzugeben. Die Eier trennen. Die Eigelbe zum Bierteig geben und verrühren. Das Eiweiß in einer 2. Schüssel zu Eischnee schlagen und mit der anderen Masse verbinden. Den Teig kurz ruhen lassen.

Das Öl in einer großen Pfanne auf 170°C erhitzen.

Den Fisch in große Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen, mehlieren, durch den Backteig ziehen und im heißen Öl 4 Minuten goldgelb ausbacken.

**Für die Pommes-Chips** die Kartoffeln schälen, in breite Streifen schneiden und in siedendes, gesalzenes Wasser geben. Die Hitze reduzieren und die Kartoffeln simmern lassen, d.h. kurz unter dem Siedepunkt ca. 25 Minuten garen lassen. Die garen Kartoffeln aus dem Wasser nehmen, auf einem Küchentuch trocknen und abkühlen lassen.

Die Kartoffeln bei 130°C ca. 5 Minuten vorfrittieren. Danach bei 170°C weitere 5 Minuten frittieren.

**Für die Remoulade** 1 frisches Eigelb mit Essig und Senf vermengen, dann unter Rühren zunächst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl langsam das Hanföl hinzugeben, bis die Masse emulgiert und sich zu einer Mayonnaise verbindet. Die übrigen Zutaten in sehr feine Würfel schneiden und mit der Mayonnaise verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Fisch, Pommes und Remoulade zusammen anrichten.

### **Tipps:**

Traditionell kennt man das Gericht als „Fish & Chips“. Durch das langsame Vorgaren und Abkühlen zwischen den Frittiervorgängen der Kartoffeln werden die „Chips“ schön knusprig

Vor dem Frittieren die Kartoffeln 20 Minuten simmern lassen. Dadurch wird die Oberfläche der Kartoffeln porös, so dass die Chips besonders „crunchy“ werden, außerdem bleiben die guten Inhaltsstoffe erhalten.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: SR – Mit Herz am Herd vom 28.12.2019