

Fischfilet in Bierbackteig



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 105 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	5 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	½ Bund
Zitronensaft	1 Stk.
Fischfilets	500 g
Bier	0.15 Liter
Weizenmehl (glatt)	100 g
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Eiweiß / Eiklar	1 Stk.

Zubereitung:

- 500 g Fischfilets (Kabeljau, Pangasus, Seelachs, etc.)
- 1 Zitrone, Saft
- ½ Bund Petersilie, fein gehackt
- 5 Knoblauchzehen gepresst
- Salz, Pfeffer

- Backteig:
 - 0,15 l Bier
 - 100 g Mehl, glatt
 - 1 Dotter
 - 1 Klar
 - 1 Prise Salz

- Öl oder Kokosfett zum Herausbacken.

Petersilie, Knoblauch, Salz, Pfeffer mit Zitronensaft verrühren.

Von den Fischfilets eventuelle Gräten mit einer Pinzete entfernen. In ungefähr 2 – 3 cm dicke Streifen schneiden.

Mit der Marinade vermischen und zugedeckt für ca. 1 Stunde im Kühlschrank stellen.

Mehl, Salz, Dotter und Bier zu einem glatten Teig verrühren.

Eiklar mit einer Prise Salz zu steifen Schnee schlagen. Diesen erst kurz vor dem Ausbacken unterheben.

Fischfilets abseihen und abtropfen lassen.

Auf allen Seiten bemehlen, durch den Backteig ziehen und in mittelheißem Fett knusprig braun herausbacken.

Auf Küchenkrepp abtrocknen und mit Salat der Saison servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1988-Fischfilet-in-Bierbackteig.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at