FISH & CHIPS

mit Mashed Peas &
selbstgemachter Remoulade

AUFWAND
1 STUNDE

MENGE
4 PORTIONEN

SCHWIERIGKEIT
5/10

ZUTATEN

Fisch

Kabeljau Filet	800 gr
Mehl	200 gr
Bier	1 Flasche

Remoulade

Mayonnaise	250 gr
Gewürzgurke	1
Dill	1/4 Bund
Petersilie	1/4 Bund
Kapern	5

Mashed Peas

Erbsen	350 gr
Sahne	100 ml
Minze	1 Blatt

Chips

Kartoffeln	6-8
Sonnenblumenöl	2-4 Liter

Salz

Pfeffer

Wenn dir unsere Videos gefallen und du mit diesen ausführlichen Rezepten mehr Spaß beim Kochen hast, dann würden wir uns über ein Abo auf unserem YouTube Kanal sehr freuen!

/uhmami_yt

Melvin & Dustin

REZEPT

Schritt 1: Für die Chips, schneide die Kartoffeln in eine beliebige Form. Achte jedoch darauf, dass die Stücke gleich groß sind.

Schritt 2: Gebe die Kartoffeln in einen Topf und bedecke sie mit Wasser. Lasse die Chips 25 Minuten lang kochen. Wichtig dabei ist, dass die Kartoffeln sich fast von selbst auflösen, sodass eine poröse Oberfläche entsteht. Diese gibt uns nämlich nach dem Frittieren den extra Crunch.

Schritt 3: In der Zwischenzeit kannst du mit der Remoulade beginnen. Dazu schnappst du dir die Gewürzgurke, den Dill, die Petersilie sowie die Kapern und hackst alles ganz fein.

Schritt 4: Gebe alle Zutaten in die Mayonnaise, würze das ganze mit Salz und Pfeffer und verrühre die Masse bis sich alles miteinander verbunden hat. Decke dein Gefäß ab und stelle es in den Kühlschrank.

Schritt 5: Beginne danach mit dem Teig für den Fisch. Nehme dir dazu eine Schüssel und verrühre das Mehl mit dem Bier. Achte darauf, dass der Teig komplett von Klümpchen befreit ist. Würze den Teig noch gut mit Salz und verrühre ihn ein letztes Mal. Ab in den Kühlschrank mit dem Teig.

Schritt 6: Sollten die Kartoffeln schon brüchig und porös geworden sein, dann schöpfe die Kartoffeln auf ein Abtropfgitter oder in ein Sieb. Kühle sie anschließend ca. 10-20 Minuten ab. In der Zwischenzeit kannst du das Öl zum Frittieren auf 170 °C vorheizen.

Schritt 7: Nehme dir nun die Erbsen und koche sie ganz kurz auf, jedoch nicht zu lange, da sie sonst an Farbe verlieren. Gieße anschließend das Kochwasser ab und gebe Sahne & Salz dazu. Stampfe danach alles kräftig. Füge danach das Minzblatt hinzu und verrühre alles nochmal. Lass die Herdplatte noch ein wenig an, damit die Erbsen warm bleiben.

Schritt 8: Du kannst dich jetzt dem Kabeljau widmen. Bevor du den Fisch in den Teig wirfst, würze diesen vorher mit Salz und etwas Pfeffer. Sobald das Öl die richtige Temperatur erreicht hat, kannst du den Fisch in den Teig tunken und anschließend ins heiße Fett und für 5 Minuten ausbacken. Sobald die goldbraun sind - herausnehmen und auf einem Abtropfgitter oder Tuch legen.

Schritt 9: Danach die Kartoffeln ins Fett und für 5 Minuten frittieren. Bei gewünschter Bräune herausnehmen, abtropfen lassen und mit Salz würzen. Auf Wunsch kann man die mit etwas Paprika-Pulver würzen.

EINKAUFLISTE

- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]