Fisch und Pommes mit Picadillysauce

Bei diesem Rezept ist alles selbstgemacht, vom Backteig bis zum Joghurt-Dip. Das Ergebnis: köstlicher Fisch und Pommes mit Picadillysauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

130 g	Mehl
160 ml	Wasser
1 Prise	Salz
200 g	Mayonnaise
150 g	Naturjoghurt
3 Stk.	Schalotten
350 g	Gemüse (nach Wahl)
1 EL	Senf
0.5 EL	Kren
1 Prise	Pfeffer
500 g	Kartoffeln
100 g	Fett (zum Frittieren)
500 g	Kabeljaue
1 Schuss	Essig (zum Beträufeln)

Zubereitung

1. Am Beginn für die Zubereitung von **Fisch und Pommes mit Picadillysauce** das Mehl, Wasser und Salz zu einer glatten Masse verrühren und rund 20 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit die Mayonnaise mit Joghurt für den Dip vermischen. Danach gewürfelte Schalotten und das in Essig eingelegte Gemüse, Senf sowie Krenn beigeben und alles untermischen. Mit Salz und Pfeffer abrunden.

2. Das Backrohr auf 250 Grad vorheizen. Danach die Kartoffeln waschen, pellen, abtrocknen und in Stifte schneiden. Das Fett auf 180°C erhitzen und die Kartoffeln darin frittieren, bis sie durch sind. Anschließend herausnehmen, im nächsten Arbeitsschritt das Fett nochmals heiß werden lassen und die Pommes goldbraun frittieren, herausnehmen, abtropfen lassen und im vorgeheizten Backrohr warmhalten bei 225°C.

3. Als nächstes den Fisch waschen und mit einem Küchenpapier abtrocknen, in Portionen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach den Fisch portionsweise durch den Teig ziehen, diesen auch goldbraun frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Zum Schluss werden Fisch und Pommes mit Dip oder Essig beträufelt und in einer zur Tüte gerollten Zeitung serviert.

Tipp

Die Fisch und Chips mit Picadillysauce sind ein typisches englisches Rezept.