Fischfilet im Bierteig

Das frittierte Fischfilet im Bierteig außen knusprig und innen zart ist immer wieder ein Genuss für Fischliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Stk.	Fischfilets (Seelachs, Kabeljau, Wels, etc.)
125 g	Weizenmehl
125 ml	Bier
2 Stk.	Eier
40 g	Butter
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Fischfilet im Bierteig** zuerst den Teig zu bereiten, dafür das Mehl in eine Schüssel sieben, mit einer Prise Salz würzen. Das gekühlte Bier einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Die Eier trennen und die Eidotter unter den Bierteig rühren. Für zirka 20 Minuten ruhen lassen.

2. Nun die Butter zerlassen, leicht abgekühlten lassen und unter den Teig rühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben, dadurch wird Bierteig besonders luftig.

3. Die Fischfilets mit kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Das Pflanzenöl in einer Fritteuse oder einem großen Topf auf ca. 170 °C erhitzen. Die Fischfilets einzeln durch den Bierteig ziehen und direkt ins heiße Fett gleiten lassen, die Filets sollten sich nicht berühren. Zirka 5 Minuten goldbraun frittieren. Die Fischfilets im Bierteig mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

Tipp

Als Beilage zum Fischfilet im Bierteig klassisch Bratkartoffeln, Pommes, Kartoffelsalat, einen Joghurt-Sauerrahm-Dip oder Mayonnaise und reichen und mit Zitronenspalten garnieren. Dazu einen Blattsalat servieren.