

Fischknusperli

Für 4 Personen (Hauptgang)

Zutaten

- 800 g Fischfilets (zB Egli oder Zander)
 - Salz
 - Öl zum Frittieren, (zB Erdnussöl)
 - 1 Bio-Zitrone
- Bierteig:*
- 300 g Weissmehl
 - 3 dl helles Bier
 - Salz, Pfeffer
 - 3 Eiweiss

Zubereitung

1. Für den Bierteig Mehl in eine Schüssel geben. Bier unter Rühren dazugeben, bis ein dickflüssiger, glatter Teig entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in der Friteuse auf ca. 170 °C erhitzen.
2. Für den Teig Eiweiss mit Salz würzen und schlagen. Teig nochmals gut umrühren und Eiweiss vorsichtig unter die Mehl-Bier-Masse ziehen.
3. Fisch in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Mit wenig Salz würzen.
4. Fischfilets portionenweise durch den Bierteig ziehen, gut abtropfen lassen. Fischstücke portionenweise in das heisse Öl geben. Im Öl 3–4 Minuten goldbraun frittieren.
5. Fischknusperli aus dem Öl heben und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
6. Mit Zitronenschnitzen und zB Tartarsauce servieren.

Tipps & Tricks

Zubereitungszeit: Ca. 25 Minuten

Frittiergut zum Warmhalten nicht zudecken, da Kondenswasser entsteht und das Frittiergut an Knusprigkeit verliert.

Nach dem Frittieren Öl abkühlen lassen und absieben. Frittierfett lässt sich mehrfach verwenden, solange es seine helle Farbe und keinen starken Geruch hat. Kühl und dunkel aufbewahren.

Verbrauchtes Öl als Altöl entsorgen.