Zanderfilet im knusprigen Bierteig

Fisch schwimmt gerne! Warum nicht im Bierteig? Die knusprige Kruste hält das Filet schön zart und saftig. Und das Bier verleiht eine duftend, leicht herbe Note. Das Ganze funktioniert auch mit Sekt. Wer lieber auf Alkohol verzichten möchte, nimmt stattdessen entweder Malzbier, kohlensäurehaltiges Wasser oder einen alkoholfreien, kohlensäurehaltigen Schaumwein.

Fisch im Bierteig

Zutaten
(für 6-8 Personen)

- Ca. 1 kg Fischfilet (z.B. Zander)
- Salz & Pfeffer
- 0,5 l Fett zum Ausbacken

Für den Bierteig

- 250 ml Weizenmehl (Type 405)
- 0,1 l kaltes Bier (nicht zu herb)
- 120 ml Eiswasser
- 2 Tl Backpulver
- ½ Tl Apfelessig
- ½ -1 Tl Salz
- Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

1. Das Fett in einem kleinen Topf geben und auf 160°C - 180°C erhitzen. Die Fischstücke müssen darin schwimmen können.
2. Für den Bierteig das Mehl mit Backpulver, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Die Fischstücke in ca. 4-5 cm große Stücke teilen.
4. Kurz vor dem Frittieren das Bier, Essig und zuletzt das eiskalte Wasser zugeben und kurz verrühren.
5. Die Fischstücke portionsweise durch den Bierteig ziehen. Kurz abtropfen lassen.
6. Im heißen Öl ca. 5-6 Minuten goldgelb ausbacken (dabei öfters wenden!).

Tipp: Dazu schmeckt hausgemachter (Brat-)kartoffelsalat und Kräuterdipp.