

Fisch mit Dill-Mayo



Zubereitungszeit

40 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	790 kcal
Eiweiss:	34 g
Fett:	63 g
Kohlenhydrate:	21 g

Tipps zu diesem Rezept

■

Zutaten für 4 Portionen

2	Eier
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Salz
1 dl	Ale (amberfarbiges englisches Bier)
1 l	Öl zum Frittieren
600 g	Fischfilets, z. B. Heilbutt
	Mehl zum Bestäuben
	Malzessig aus dem Delikatessgeschäft

Dill-Mayo

1	frisches Ei
2 dl	Sonnenblumenöl
1 TL	milder Senf
1	Zitrone
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
0.5 Bund	Dill

Zubereitung

1. Für die Dill-Mayo Ei, Öl und Senf in einen hohen Messbecher geben. Mit dem Stabmixer zu einer Mayonnaise pürieren. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Dill hacken, dazugeben. Mayonnaise kühl stellen.
2. Für den Bierteig Eier trennen. Eiweiss kühl stellen. Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben. Eigelb und Bier verquirlen, dazugiessen. Zu einer glatten Masse verrühren. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Öl auf 170 °C erhitzen. Fisch je nach Grösse in Stücke schneiden. Mit etwas Mehl bestäuben. Eiweiss steif schlagen. Unter den Bierteig heben. Fisch portionenweise durch den Teig ziehen, gut abtropfen lassen. Im Öl je nach Dicke 3-5 Minuten goldbraun frittieren. Herausheben und auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Mit Dill-Mayo und restlicher Zitrone anrichten. Mit Malzessig beträufeln. Dazu passen Pommes frites.