

Aufgegabelt

BILD GIAN VAITL

**Martin Jenni, Food-Redaktor.****Fisch im Bierteig**

Jedes Land, jede Region hat seine Eigenheiten, Gewohnheiten und seine kulinarischen Spezialitäten. Die Schweiz ohne Fondue, Frankreich ohne Foie gras, Italien ohne Pasta und England ohne Fish and Chips geht nicht. **Alte Zöpfe?** Nein. Noch heute findet man auf der Insel unzählige Fish-and-Chips-Shops, die ausser Fisch im Bierteig, Pommes frites und Mayonnaise nicht viel anzubieten haben – und überleben. **Natürlich gibt es gute und schlechte Adressen.** Meistens findet man die guten am Meer und die schlechten im Hinterland oder in der Grossstadt. Eine Garantie dafür gibt es aber nicht. Wem Great Britain zu weit weg ist – **hier mein Wegweiser für Fish and Chips made in Switzerland für sechs Personen:** Statt reine Mayonnaise verwende ich eine Tartarsauce, bestehend aus Mayo, Vollrahmquark, Zwiebel, Kapern, Essiggurken, gekochten Eiern, Chili, Estragon, Salz und Pfeffer. Für den Bierteig benötige ich eine kleine Flasche dunkles Bier und 200 g Mehl. Als Fisch nehme ich 600 g Eglifilets, 2 EL Mehl, Salz und Pfeffer, Zitrone und Öl zum Fritieren bei 180 Grad. Die Frites hole ich in meiner Stammbeiz, die sie mir frisch zubereiten. Gut, nicht? Das genaue Rezept finden Sie im Kochbuch von «Maxx», das man unter **www.ch.belfor.com** bestellen kann. Der beste Fish-and-Chips-Shop befindet sich im schottischen Anstruther. Details unter **www.anstrutherfishbar.co.uk**