

Fish & Chips

Zutaten

Backteig:

200g Mehl

200g Reismehl

1 TL Backpulver

1 EL Honig

300ml Vodka

300ml Weißbier

8 Kabeljaufilets a 60g

Salz

Mehl zum mehlieren

Butterschmalz zum backen

4 mehliges Erdäpfel

Maldon Salz

Zubereitung

1. Für den Backteig alle Zutaten vermengen und in eine iSi Flasche füllen. 2 Soda Kapseln eindrehen und kühl stellen.
2. Die Erdäpfel waschen, in Spalten schneiden und in Salzwasser weich kochen (die Erdäpfel sollten kurz vor dem zerfallen sein), auf einem Küchentuch abtropfen lassen . Anschließend in heißem Butterschmalz (es eignet sich auch gut Rinderfett dafür) goldbraun backen. Mit Maldon Salz vollenden.
3. Kabeljaufilet salzen und mehlieren. Den Backteig in eine Schüssel sprühen, die Fischfilets durchziehen & anschließend in heißem Fett goldbraun backen.

Tipp: mit Zitrone & Dipsauce (Original mit Mushy Peas –Erbsen) servieren.