

*Tici Kaspar*

## FISH AND CHIPS

### Für 4 Personen:

- 500 g frischer Kabeljau
- 1 EL Olivenöl
- 1 Bio-Zitrone
- 2-3 Zweige Thymian, gerebelt
- 300 g Pommes Frites homemade-style, TK-Spar

### Außerdem

- Mehl zum Wenden
- Pflanzenöl zum Frittieren

### Backteig

- 2 Bio-Eier
- 200 g Mehl, glatt
- 250 ml Wein oder Prosecco
- 50 g Butter, flüssig
- Prise Salz

### Zubereitung:

- Fisch in Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Zitronenschale sowie einen Spritzer Zitronensaft und Thymian marinieren, 10 Minuten ziehen lassen.
- Für den Backteig, Eier trennen. Mehl, Wein und Dotter mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Prise Salz und flüssige Butter hinzufügen.
- Eiklar cremig schlagen und unter den Weinteig heben.
- Marinierten Kabeljau in Mehl wenden und durch den Backteig ziehen, rund 2-3 Minuten im heißen Fett goldgelb backen.
- Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und mit knusprigen Chips servieren.

**TIPP! Fish and Chips mit einer Remouladensauce und Zitronenspalten servieren!**

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** leicht