

Fisch-Knusperli mit Haus-Sauce Tartar

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Salz, Pfeffer, optional 1 Msp. mildes Paprikapulver
- ca. 300 ml Bier
- 800 g Eglifilets
- Salz, Pfeffer
- Frittieröl
- Haus-Sauce Tartar
- 1 Zweig frischer Dill
- 1 TL Abrieb einer Bio Zitrone
- Zitronenschnitze
- Pommes Frites (optional)

Dip-Tipp:
geht auch
vegetarisch mit
den Blumenkohl-
Knusperli

Zubereitung:

1. Für den Teig das Mehl, das Backpulver und die Gewürze in einer grossen Schüssel miteinander versieben. Kaltes Bier langsam unterrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Den Teig ca. 7 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Fisch trockentupfen, in gleich breite Stücke schneiden und auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Das Öl in einer ausreichend grossen Pfanne auf 170°C erhitzen.
3. Den Fisch durch den Teig ziehen und portionsweise im Öl goldbraun frittieren.
4. Die fertig gebackenen Knusperli mit einer Schaumkelle aus dem heissen Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Dill von den Stängeln zupfen und fein hacken. Mit Haus-Sauce Tartar vermengen und nach Geschmack mit wenig Zitronenabrieb verfeinern.
6. Die noch heissen Fisch-Knusperli zusammen mit Pommes, Haus-Sauce Tartar und frischer Zitrone geniessen.