

Fish & Chips

Zartes Filet, knuspriger Bierteig, [Pommes](#) und [feines Erbsenpüree](#). Ich hab mich auf einem Roadtrip durch Irland in das britische National verliebt. In Cork bestellten mein Papa und im [The Fishwife](#) Fish & Chips mit [Mushy Peas](#). Es waren die besten die ich je hatte. Wann immer in an unsere Reise über die grüne Insel zurückdenke, denke ich an diesen Moment. Und dann muss es manchmal eine Portion selbstgemachte Fish & Chips sein.



Fish & Chips mit Mushy Peas | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 1 Kilo Kartoffeln | 250 Gramm Schellfisch, Hecht, Scholle oder Kabeljau | 100 Milliliter Bier | 80 Gramm Mehl | 1 Teelöffel Backpulver | 1 Liter Pflanzenöl zum Frittieren | 250 Gramm Erbsen | 25 Gramm Butter | 1 Teelöffel Minze | 1,5 Esslöffel Zitronensaft | 3 Teelöffel Zucker | 2,5 Teelöffel Salz | 1 Prise Pfeffer | 2 Esslöffel Essig



Fish & Chips mit Mushy Peas | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (40 Minuten): 1. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. 2. Kartoffeln schälen und in große Stifte schneiden. 3. Kartoffeln im großen Topf mit Salzwasser fünf Minuten vorkochen. 4. In der Zwischenzeit Erbsen mit Butter in einen kleinen Topf erhitzen. 5. Nach fünf Minuten die Kartoffeln abschütten und die Erbsen aus dem Topf nehmen. 6. Während die Kartoffeln ausdampfen, Erbsen mit Minze, Zitronensaft, einem halben Teelöffel Salz und Pfeffer pürieren. 7. Frittieröl auf 180° Grad erhitzen. 8. Fisch aus dem Kühlschrank nehmen. 9. Kartoffeln fünf Minuten vorfrittieren, dann herausnehmen und auf einem Holzbrett zehn Minuten abtropfen lassen. 10. In der Zwischenzeit Bier, Mehl, Backpulver und einen Teelöffel Salz zu einem Bierteig verrühren. 11. Fisch kurz durch den Bierteig ziehen und dann circa drei Minuten bei 190° Grad frittieren. 12. Fisch herausnehmen auf ein Küchenrost zum Abtropfen geben und sofort die Kartoffeln bei 180° Grad weitere vier Minuten goldbraun frittieren. 13. [Mushy Peas](#), [Pommes](#) und Fisch anrichten. 14. Kartoffeln herausnehmen, kurz abtropfen lassen, sofort salzen mit Essig beträufeln, zu dem Fisch geben und servieren. 15. Sobald das Frittieröl abgekühlt ist, kannst du es durch ein Sieb filtern und zur Wiederverwendung aufbewahren.

Falls du es extra cremig magst, kannst du [Remoulade](#) dazu reichen. Jetzt noch mehr [Fischgerichte](#) und weitere [britische Gerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 1775 Kalorien | 127,7 Gramm Fett | 108,2 Gramm Kohlenhydrate | 41,2 Gramm Eiweiß