






## Backfisch mit Kartoffelsalat

 Mittel  1 std  4 Personen

### Zutaten

Für den Kartoffelsalat:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- Salz
- 1 Zwiebel
- 200 ml heiße Brühe
- 2 TL Senf
- 4 EL Weißweinessig
- 1 Prise Zucker
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 6 EL Rapsöl
- 1/2 Salatgurke
- 5 Stiele Petersilie

Für den Backfisch:

- 4 Rotbarschfilets à 200 g  
Art.-Nr. 82473 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 180 ml Bier
- Salz
- 1 EL flüssige Butter
- 1 l Pflanzenöl zum Frittieren
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Für den Salat Kartoffeln in Salzwasser garen. Inzwischen Zwiebel pellen, und fein würfeln und in die heiße Brühe geben. Senf, Essig, Zucker und etwas Pfeffer zufügen. Zum Schluss Öl unterquirlen.

#### Schritt 02

Für den Ausbackteig Eier trennen. Mehl und Stärke in eine Schüssel sieben und mit beiden Eigelb, Bier und 1/2 TL Salz zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die flüssige Butter unterrühren und den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

#### Schritt 03

Kartoffeln abgießen und im Topf etwas ausdampfen und leicht abkühlen lassen. Dann pellen und in Scheiben schneiden. Noch warm mit der Marinade vermengen. Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und in dicke Scheiben schneiden. Unter den lauwarmen Kartoffelsalat heben und noch mal abschmecken.

#### Schritt 04

Frittieröl in einem weiten Topf auf 160 °C erhitzen. Fischfilets kalt abspülen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Fischfilets durch den Ausbackteig ziehen und mit etwas Abstand nacheinander vorsichtig ins heiße Fett gleiten lassen. Ca. 8 Minuten goldbraun backen, dabei zwischendurch wenden. Aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Backfisch auf Tellern anrichten. Kartoffelsalat mit gehackter Petersilie bestreuen und zum Fisch servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür