



Fish & Chips



Mittel



1 std 30 min



4 Personen

Zutaten

- 550 g Seelachsfilet
Art.-Nr. 82469 auf
www.deutscheesee.de/shop
- Mehl
- 6 Eier
- Paniermehl
- 4 große Kartoffeln
- Salz
- Paprikapulver
- 100 ml Calvados/Cidre
(alternativ: Apfelsaft)
- Weißer Balsamico
- 200 g Zwiebel
- 200 g Apfelwürfel
- 150 g Zucker
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Stück Sternanis
- 1 Stange Zimt
- Chili
- Pfeffer
- Curry

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Den Seelachs in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Die Filetstücke erst in Mehl wenden, dann in den verquirlten Eiern und zum Schluss in Paniermehl. In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen und den Fisch so lange ausbacken, bis er goldbraun und knusprig ist. Mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen und abtropfen lassen.

Schritt 02

Die Kartoffeln vierteln und im Ofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen. Anschließend mit Salz und Paprikapulver würzen.

Schritt 03

Für das Chutney Zucker, Calvados und Essig in einem Topf erhitzen und so lange kochen lassen, bis ein leicht bräunlicher, dickflüssiger Sirup entsteht.

Schritt 04

Die restlichen Zutaten dazugeben und alles bis zu einer marmeladenähnlichen Konsistenz einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Curry und einem Schuss Essig abschmecken.

Schritt 05

Klassisch in einer zusammengefalteten Zeitung anrichten und mit dem Chutney servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür