

Kabeljaufilet in Bierteig

für 4 Personen

Zutaten:

- * 600 g Kabeljaufilet
- * 2 Knoblauchzehen
- * Salz
- * 2-3 EL Weißwein oder Zitronensaft
- * Öl zum Ausbacken
- * 3 Zitronenachtel
- *

Für den Bierteig:

- * 2 Eier
- * 100 g Mehl
- * Salz
- * Pfeffer
- * ca. 6 EL Bier

Zubereitung:

Das Kabeljaufilet muss dünn sein und wird zunächst in fünf bis sechs Zentimeter lange Stücke geschnitten. Die Fischstücke werden gesalzen und in eine mit Knoblauchscheiben ausgelegte Porzellanschüssel gelegt. Der Fisch wird noch mit ein paar Knoblauchscheiben belegt und mit Weißwein oder Zitronensaft benetzt. Man lässt den Fisch 20 bis 30 Minuten marinieren.

Zwischendurch wird ein Teig aus den Eiern, dem Mehl, Salz und Pfeffer hergestellt. Der Teig wird mit dem Bier auf die richtige Konsistenz gebracht: Er muss dickflüssiger sein als Pfannkuchenteig.

Der Fisch wird leicht getrocknet, in den Bierteig getaucht – und in einer Pfanne mit viel heißem Öl auf beiden Seiten goldbraun gebacken, so dass er außen schön knusprig ist. Anschließend wird er aus der Pfanne genommen und auf einem Küchenpapier abgelegt, damit das Fett aufgesaugt wird.

Zum Anrichten:

Über den Fisch träufelt sich jeder Zitrone nach Geschmack. In so einem Fall wird die Zitrone in Stücke geschnitten und von den Kernen befreit.

Fritten mit Mayonnaise

Man nehme eine Kartoffel, wasche und schneide sie.
Idealmaß: Etwa einen Zentimeter dick und acht Zentimeter lang. Und dann braucht man auch natürlich auch die richtige Kartoffelsorte: Am besten eignen sich Desirée oder Bintje zur Pommes-Produktion.

Die Kartoffelstäbchen auf einem Küchentuch gut abtrocknen und das Öl (am besten eignet sich Erdnussöl) auf 160 Grad erhitzen. Pommes rein, bis sie goldgelb sind, abtropfen lassen und direkt vor dem Essen die Pommes noch mal ins Öl tun, jetzt bei 180 bis 190 Grad, dann werden sie schön goldbraun und knusprig. Kurz abtropfen lassen und mit Meersalz bestreut servieren.

Mayonnaise

Zutaten:

- * 2 Eigelb
- * 1 TL guten Senf
- * 250 ml Öl (Erdnuss- oder Sonnenblumenöl)
- * Saft einer halben Zitrone

Damit die Mayonnaise gelingt, ist es ganz wichtig, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

Eigelb, Senf und ein paar Spritzer Zitronensaft in einer Glasschüssel verrühren. Dann langsam das Öl dazugießen und mit dem Schneebesen kräftig unterschlagen (geht auch elektrisch). Das Öl muss in einem ganz dünnen Faden dazu laufen, damit eine schöne, feste Mayonnaise entsteht. Gießt man zu schnell, kann sie gerinnen. Mit etwas Salz und weißem Pfeffer würzen oder mit einem Hauch Cayenne – aber wirklich nur einem Hauch, damit die Mayonnaise schön hell bleibt.

Bettys Käsekuchen

Für ca. 12 Stücke

Zutaten:

Ca. 310 g Blätterteig und etwas Mehl

Füllung:

* 700 g Quark (30-40 %)

* 1 Päckchen Sahne-Puddingpulver

* 120-150 g Zucker, * 6 Eier, getrennt, * Salz

Zubereitung:

Mit einem Schneebesen verrühren sie den Quark mit dem Sahne-Puddingpulver, dem Zucker und dem Eigelb. Zum Schluss schlagen sie das Eiweiß mit einer Prise Salz zu einem steifen Schnee und heben ihn unter die Masse.

Die aufgetauten Blätterteigscheiben werden übereinander gelegt und auf wenig Mehl in Größe der Springform ausgerollt. Die Backform damit auskleiden, den überschüssigen Teig abschneiden und die Quarkmasse darauf verteilen. Im Backofen 20 Minuten bei 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4) backen und dann weitere etwa 35 Minuten bei 170 Grad (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2-3).

Den Käsekuchen abkühlen lassen und aus der Form nehmen.