

FISH & CHIPS MIT TH. KÖNIG

VORBEREITUNG 15 MINUTEN | GRILLEN 8 MINUTEN



ZUTATEN

800 g Kabeljau
800 g Pommes
175 g Mehl Typ 405
1 Flasche Th.König
1 Zitrone
1 TL Pit Powder BBQ-Rub
1 TL Backpulver
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
Malzessig
1,5 l Frittieröl
etwas zusätzliches Mehl

ZUBEREITUNG

1. Zunächst wird der Bierteig hergestellt, da dieser noch etwas stehen muss. Für den Bierteig wird das Kellerbier in eine Schüssel gegeben, das Mehl sowie der Pit Powder BBQ-Rub und das Backpulver hinzugegeben. Der Teig wird mit einem Schneebesen durchgerührt, bis alles gut vermischt ist und keine Klümpchen mehr im Bierteig vorhanden sind. Der fertig gemischte Bierteig wird nun für ca. 30-45 Minuten zum Ruhen beiseite gestellt.
2. Bevor wir uns dem Fisch zuwenden, wird ein zu $\frac{3}{4}$ gefüllter Anzündkamin mit Kokoko Eggs von McBrikett angezündet und gut durchgeglüht. Nun wird der Kabeljau vorbereitet. Am besten ist es, wenn frischer Fisch verwendet wird. TK-Ware geht auch, jedoch muss der Fisch komplett auftauen und mit einem Küchentuch gut trocken getupft werden. Die Fischfilets werden - je nach Größe - in zwei bis drei Stücke geschnitten, gesalzen und gepfeffert. Dann werden die Fischfilets mehliert. Am einfachsten geht dies, wenn sie mit etwas Mehl in eine Schüssel gegeben und ordentlich durchgeschwenkt werden.
3. Wenn die Kohlen durchgeglüht sind, schüttet man sie in den Kamin des Wok'n BBQ Grilleinsatzes, setzt den Wok darauf und befüllt diesen mit ca. 1,5L Frittieröl. Wenn das Öl eine Temperatur von ca. 175°C erreicht hat, kann es auch schon mit dem Frittieren losgehen. Erst jetzt - direkt vor dem Frittieren - werden die mehlierten Fischfilets einzeln durch den Bierteig gezogen und ins heiße Öl gegeben. Es sollten nicht mehr als 4-5 Fischfilets gleichzeitig im Öl schwimmen, da sie sonst ggf. aneinander kleben.
3. Nach 3-4 Minuten wird der Fisch umgedreht, sodass auch die andere Seite frittiert wird. Nach ca. 7-8 Minuten Gesamtbackzeit sind die Bierteig-Fischfilets fertig. Der Fisch sollte außen goldbraun sein. Nach dem Frittieren wird er auf Küchenpapier gelegt, damit überschüssiges Fett aufgesaugt wird. Der Fisch ist innen noch so heiß, dass ohne Weiteres noch der restliche Fisch frittiert werden kann. Gleichzeitig werden die Pommes frittiert, damit alles zusammen serviert werden kann. Stilecht serviert werden Fish and Chips mit Malzessig (Malt Vinegar), der über die Fritten geträufelt wird. Ein wenig Zitrone über den "Backfisch" rundet das Ganze geschmacklich ab.