



FISH 'N' CHIPS

EINE IKONE NEU INTERPRETIERT

www.gustatico.com

Schließen Sie die Augen und lauschen Sie dem leisen Zischen in der Pfanne, atmen Sie den Duft von salziger Meeresluft und frisch gebackener Kartoffel ein. Fish 'n' Chips ist mehr als nur ein Gericht – es ist ein Stück britische Seele, eine knusprige Hommage an die raue Küste und das pulsierende Leben der Londoner Straßen.

Mit kulinarischem Gruß
Ihr Jörg Steinhardt-Kranefeld

EIN GLÜCKLICHER ZUFALL

Der Ursprung dieses traditionsreichen britischen Klassikers reicht bis in die frühen Jahrzehnte des 19. Jahrhunderts zurück. Die Technik, Fisch in knusprigem Teig auszubacken, gelangte vermutlich durch jüdische Einwanderer nach England und fand schnell ihren Platz in den Straßenküchen Londons.

Als der Immigrant Joseph Malin im Jahr 1860 im Londoner East End das erste Fish-and-Chips-Geschäft eröffnete, ahnte er vermutlich nicht, dass sein einfaches Gericht einmal zu einem kulinarischen Symbol des Vereinigten Königreichs werden würde.

Doch was passiert, wenn eine solche Ikone die Gassen des East End verlässt und Einzug in die private Genussküche hält? Sie wird neu entdeckt. Sie wird verfeinert. Sie wird zu einem Kunstwerk.

Wir bei GUSTATICO glauben, dass selbst die einfachsten Gerichte das Potenzial für einen unvergesslichen Genussmoment haben. Deshalb haben wir den Klassiker für Sie neu interpretiert: mit hauchzartem, saftigem Kabeljau, umhüllt von einem luftig-leichten Bierteig, der goldbraun und knusprig ausbackt. Dazu servieren wir handgeschnittene, doppelt frittierte Pommes Frites, die außen kross und innen butterweich sind, und eine selbstgemachte Sauce Tartar, die mit ihrer feinen Säure den perfekten Kontrapunkt setzt.

Vergessen Sie fettiges Zeitungspapier! Wir heben Fish 'n' Chips auf die Bühne, die es verdient – serviert auf edlem Porzellan, begleitet von einem spritzigen Weißwein. Machen Sie sich bereit, einen Klassiker neu zu lieben und einen Streetfood-Helden in einen Star Ihrer gehobenen Privatküche zu verwandeln.

FISH AND CHIPS ORIGINAL (MIT SAUCE TARTAR)

Rezept und Einkaufsliste sind ausgelegt für 4 Personen

EINKAUFLISTE

FÜR DIE CHIPS (POMMES FRITES)

- 6 große, festkochende Kartoffeln
- 3 TL Malzessig * (alternativ: Rotweinessig oder Balsamico)
- 1 Liter Sonnenblumenöl zum Frittieren
- Salz

FÜR DEN FISCH

- 750 g Weißfisch (z.B. Kabeljau, Seelachs, Merlan oder Scholle)
- 150 g Mehl
- 50 g Maisstärke
- 250 ml helles Bier (alternativ: Wasser mit Kohlensäure)
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Salz
- Etwas Mehl zum Bestäuben

FÜR DIE SAUCE TARTAR

- 10 EL Mayonnaise
- 8 Cornichons
- 2 Schalotten
- 2 TL Kapern

FÜR DIE MUSHY PEAS (ERBSEN-MINZ-MASH)

- Ca. 100 g Butter
- 500 g TK-Erbsen
- Ca. 25 Minzblätter
- Meersalzflocken
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

** Im britischen Originalrezept wird für die Chips traditionell immer Malzessig verwendet. Dieser kräftige Essig kommt außerdem als Würzsoße auch über die frittierten Pommes und den Fisch. Malzessig wird zumeist aus Gerste hergestellt und hat einen leicht nussigen Geschmack. Malzessig findet man in gut sortierten asiatischen Lebensmittelmärkten, aber unter anderem auch bei "Kaufland".*

DIE ZUBEREITUNG IN ARBEITSREIHENFOLGE

VORBEREITUNG DER CHIPS (POMMES FRITES)

STEP 1: Die Kartoffeln schälen, in ca. 8 Millimeter dicke Scheiben und dann in lange Stifte schneiden.

STEP 2: Anschließend die Kartoffelstifte für ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann waschen und abtrocknen lassen.

STEP 3: In einem großen Topf den Malzessig und Salz geben, kaltes Wasser hinzufügen und die Pommes einmal aufkochen und dann mit reduzierter Hitze etwa 12 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie gar sind.

STEP 4: Dann die Pommes abgießen, vorsichtig trocknen (am besten mit Küchenpapier) und beiseite stellen.

ZUBEREITUNG SAUCE TARTAR

STEP 1: Die Cornichons und Kapern fein hacken.

STEP 2: Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden sowie die Petersilie waschen und fein hacken.

STEP 3: Alles zusammen in einer Schüssel mit der Mayonnaise verrühren und am Ende mit Meersalzflocken abschmecken.

ZUBEREITUNG BIERTEIG

Zutaten: 150 g Mehl / 50 g Maisstärke / 250 ml helles Bier (alternativ Wasser mit Kohlensäure) / 1 TL Kurkuma

Mehl, Maisstärke und Kurkuma zusammen mit dem Bier in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis ein leicht dicklicher Teig entsteht.

***TIP:** Der Teig sollte nicht zu fest werden, weil sonst beim Frittieren eine zu dicke Panade entsteht! Vorsichtig und mit wenig Bier den Teig noch einmal aufrühren.*

DIE CHIPS (POMMES FRITES) FRITTIEREN

Das Sonnenblumenöl in einem Edelstahltopf, oder falls vorhanden in einer Fritteuse, auf etwas mehr als mittlerer Stufe erhitzen (ca. 185 bis 190 Grad).

Die vorgekochten Pommes Frites vorsichtig mit einem Schaumlöffel in das heiße Öl geben und ca. 8 bis 10 Minuten frittieren.

Dann gibt man sie ein zweites Mal in das Frittieröl und lässt sie noch einmal für 2 bis 3 Minuten ausbacken!

Anschließend gut abtropfen lassen und etwas salzen. Dann im Backofen bei 80 bis 85 Grad warmstellen.

***TIP:** Um wirklich knusprige Pommes zu erhalten, frittiert man die Kartoffelstifte nur für etwa 6 Minuten und legt sie auf ein Küchenpapier und lässt sie eine Viertelstunde ruhen.*

DEN FISCH AUSBACKEN

Die Fischfilets werden in mittelgroße Stücke geschnitten, wobei man gleichzeitig darauf achtet, dass alle Gräten entfernt sind.

Die zugeschnittenen Filets nun mit etwas Mehl rundherum bestäuben und dann in den Teig eintauchen, damit der Fisch komplett mit dem Teig bedeckt wird.

Jetzt das Filet vorsichtig in das heiße Öl geben und zunächst nur etwa 1 Minute frittieren.

Nun den Fisch am besten mit einem Löffel zusätzlich mit Teig beträufeln, damit eine wirklich knusprige Panade entstehen kann.

Erst jetzt wird das Fischfilet noch einmal etwa 4 bis max. 5 Minuten frittiert, wobei das Filet ab und zu mit einem Schaumlöffel gewendet werden soll. So wird das Fischfilet goldbraun und sehr knusprig.

Zum Schluss das Filet auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen.

ZUBEREITUNG MUSHY PEAS

Ca. 100 g Butter in einem Topf erhitzen und die Erbsen kurz darin andünsten und mit einem Stabmixer grob mixen.

Die Minzblätter fein hacken und unterrühren.

Das Erbsen-Mash mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten | kcal pro Portion: 1.670

GUSTATICO WEINEMPFEHLUNGEN

FISH 'N' CHIPS MIT SAUCE TARTAR UND MUSHY PEAS

Zu diesem Traditionsgericht britischer Küche empfiehlt sich ein leicht säurebetonter Weißwein. Vor allem passt ein Sauvignon Blanc wegen seiner leichten Zitrusnote hervorragend, aber auch ein Grüner Veltliner sowie ein knackig frischer Riesling begleiten dieses Gericht sehr gut.

***TIP:** Zu diesem Gericht sollte man unbedingt tanninreiche Rotweine meiden, da diese metallisch mit dem Fischgeschmack reagieren können. Wenn also auch Rotwein gewünscht wird, sollte man nur auf fruchtbetonte, tanin- und säurearme Weine zurückgreifen.*

UNSERE PERSÖNLICHEN WINZEREMPFEHLUNGEN:

Weingut Katrin Wind: Nackter Riesling – trocken, ca. 9,90 € / 0,75 l Fl.

Weingut Bernd Russbach: Sauvignon Terra Fusca – trocken, ca. 9,90 € / 0,75 l Fl.



GUTEN APPETIT!

Ein GUSTATICO Moment, der bleibt.

www.gustatico.com