



Fisch-Chips

So geht's:

1. Das feuchte Fischfilet entlang der Seitenlinie halbieren, dann in ganz dünne Scheiben oder Streifen schneiden (ca. 2–3 mm dünn).
2. Semmelbrösel, Salz und Pfeffer in den Gefrierbeutel füllen.
3. Eine Portion Fisch-Chips in den Beutel geben, Luft reinpusten, Öffnung zudrehen und kräftig schütteln – so bleibt die Panade gleichmäßig am Fisch kleben.
4. Fisch-Chips mit einem trockenen Schaumlöffel aus dem Beutel holen (überschüssige Brösel fallen so ab) und in 180 °C heißes Öl geben.
5. Goldbraun backen – etwa so braun wie ein Wiener Schnitzel.
6. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Ketchup oder süß-saurer Soße servieren.

Tipps:

-  Dieses Rezept funktioniert super mit grätenreichen Karpfenartigen – auch mit richtig großen Karpfen!
-  Am einfachsten gelingt es in einer Fritteuse oder einem Topf/Wok mit Öl. In der Pfanne klappt es aber genauso.
-  Wichtig: Nichts vorher panieren und liegen lassen! Durch das Salz in den Bröseln zieht Wasser aus dem Fisch – die Panade wird dann feucht, klebt zusammen und wird hart. Immer frisch panieren und sofort backen!
-  Für größere Mengen: Fisch erst nach dem Backen salzen – so bleibt das Öl länger frisch.

Für 2 Personen

Das brauchst du:

-  400 g Fischfilet ohne Haut (in dünne Scheiben oder Streifen geschnitten)
-  200 g Semmelbrösel
-  1 EL Salz
-  ⅓ TL Pfeffer
-  1 großer Gefrierbeutel (mind. 3 Liter)
-  Öl zum Frittieren