



Omas Backfisch aus Seelachsfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat

Zutaten für den Backfisch:

- 4 frische Fischfilets vom Seelachs
- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 200 ml Bier
- Salz und Pfeffer
- Öl zum Frittieren

Zutaten für die Remoulade:

- 200 ml Mayonnaise
- 2 Gewürzgurken, fein gehackt
- 1 EL Kapern, fein gehackt
- 1 EL Senf
- 1 TL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Zutaten für den Kartoffelsalat:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 4 EL Essig
- 4 EL Brühe
- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Senf
- 1 TL Zucker
- Schnittlauch oder Petersilie, gehackt (zur Dekoration)

Anleitung:

Kartoffelsalat: • Kartoffeln kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

- In einer Schüssel Zwiebel, Essig, Brühe, Öl, Salz, Pfeffer, Senf und Zucker vermengen.
- Die Kartoffelscheiben in die Schüssel geben und vorsichtig vermengen.
- Den Salat mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Remoulade:

- Mayonnaise, Gewürzgurken, Kapern, Senf und Zitronensaft in einer Schüssel vermengen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backfisch: • Fischfilets salzen und pfeffern.

- 100g Mehl in eine flache Schüssel geben.
- In einer separaten Schüssel die Eier verquirlen, das Bier und das restliche Mehl hinzufügen.
- Die Fischfilets zuerst im Mehl wenden, dann durch die Bier-Ei-Mehl Mischung ziehen.
- Öl in einem Topf erhitzen und die Filets darin goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Servieren:

- Den Backfisch mit dem Kartoffelsalat und der Remoulade servieren.
- Mit gehacktem Schnittlauch oder Petersilie garnieren.