

Saiblingsfilet in Bierteig

Zutaten:

4 Saiblingsfilets

Salz

Pfeffer

100 g Mehl

200 ml neutrales Öl

Biozitronen

Für den Bierteig:

150 g Mehl

2 Eier

1 Prise Salz

125 ml „Holzkirchner Gold“

Zubereitung:

Die zwei Eier trennen, Eigelb, Mehl und Salz in eine Schüssel geben und nach und nach das „Holzkirchner Gold“ mit dem Schneebesen einrühren. 20 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit die zwei Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Die vier Saiblingsfilets trocken tupfen. 100 g Mehl in einen tiefen Teller geben.

200 ml neutrales Öl in einer Pfanne oder in einem weiten Topf erhitzen.

Eischnee in zwei Portionen unter den Bierteig heben. Saiblingsfilets leicht mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden und abklopfen.

Mit einer Gabel durch den Bierteig ziehen, leicht abtropfen lassen und direkt ins heiße Öl geben. Dann die Temperatur reduzieren und bei mittlerer Hitze goldbraun backen, in der Pfanne einmal wenden, damit jede Seite goldbraun gebacken wird.

Die gebackenen Saiblingsfilets auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und mit einigen Biozitronenspalten servieren.

Tipp: Dazu passt hervorragend ein selbstgemachter Kartoffelsalat.

Heidi Egger, Gmund