

# Fisch`n Chips



## Für 2 Personen

125 ml Mehl

125 ml [Bier](#), 1 Eiweiß, 1 Prise [Salz](#)

2 Fischfilet(s), nicht zu groß (z.B. Viktoriabarsch)

Öl, zum Frittieren, etwas Champagneressig

Pommes oder frittierte Kartoffelspalten nach Bedarf

200 g Natur-Joghurt

125 g Salat (Endiviensalat)

50 g Paprikaschote(n), rot

25 g Radieschenstifte

Zitrone(n) zum Garnieren

## Zubereitung

Mehl, Bier und eine Prise Salz zu einem sämigen Teig schlagen. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Teig für ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Fischfilets durch den Teig ziehen und in ausreichend heißem Öl frittieren (ca. 3-4 Minuten). Den Fisch mit Essig, wie in England, beträufeln (Vorsicht) und mit Pommes servieren.

Joghurt mit 2 EL Zitronensaft verrühren und mit frischen Kräutern würzen. Salat und Paprika klein schneiden. Radieschen waschen und in feine Stifte schneiden. Salatzutaten mischen. Anrichten, mit Zitrone garnieren. Joghurtdip dazureichen.