



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Fish and Chips

Zutaten für 4 Personen:	
750 g Kartoffeln	1 kleine Zwiebel
Salz, Pfeffer	2 Gewürzgurken (Glas)
700 g Seelachsfilet	Schnittlauch, Petersilie
Zitronensaft - Mehl	Majonaise, Joghurt, mittelscharfer Senf

Zubereitung:

Kartoffeln in Spalten schneiden.

Auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Öl besprühen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C - 45–50 Minuten backen.

Remoulade:

Zwiebel und Gewürzgurken fein würfeln.

Kräuter und Schnittlauch klein schneiden.

Alles mit Salatcreme, Joghurt und Senf verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fischfilet in mundgerechte Stücke schneiden.

Mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz würzen.

Fisch in Mehl wenden und in Öl in einer beschichteten Pfanne unter Wenden 4–5 Minuten braten. Fisch- und Kartoffelstücke portionsweise mit Remoulade anrichten.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer