

Pangasiusfilets im Bierteig

Dieses Rezept ist für ca. 10 Personen

Zutaten:

1500 g Pangasiusfilets

Salz

Pfeffer

Worcestersauce

Zitronensaft

Öl zum Frittieren

Für den Bierteig:

500 g Mehl

4 dl Bier

3 dl Wasser

1 dl Öl

2 Eigelb

4 Eiweiss

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Muskat

2 Zitronen

Zubereiten:

Die Pangasiusfilets in ca. 30 gr. Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce und Zitronensaft würzen und eine Stunde ziehen lassen.

Für den Bierteig Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung anbringen. Nach und nach Bier, Öl, Eigelb und je eine Prise Pfeffer und Muskat begeben und alles zu einem guten Teig verrühren.

Am Schluss das steifgeschlagene Eiweiss vorsichtig darunterziehen.

Die Pangasiusfilets nacheinander in den Teig tauchen und in der Friture bei 180° schwimmend backen.

Auf der angewärmten Platte mit Zitronenschnitzen garnieren.

Klassisch serviert man Salzkartoffeln und Tartarsauce dazu.