

Fish and Chips

100 g	verschiedene Weißfischfilets
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Zitronensaft

Für den Backteig:

100 g	Mehl
50 ml	Bier
	Öl

Weißfischfilets in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und mit dem Zitronensaft 20 Minuten marinieren.

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und Bier, Eigelb, Salz, Öl hineingeben. Die Ei-Mischung verrühren. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Fischeiben durch den Teig ziehen und in der Friteuse knusprig ausbacken. Abtropfen lassen servieren.