

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkische fish and chips

Zutaten:

Karpfen (ganz oder bereits filetiert)
Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
Bier
Mehl
Meerrettich
Sauere Sahne
Salz und Pfeffer
Butterschmalz (oder anderes Fritieröl bzw -fett)

Zubereitung:

Den Karpfen filetieren oder bereits fertige Filets kaufen. Die Filets kurz waschen und trocken tupfen. Dann mit einem großen scharfen Messer in ca. 3 mm dünne Streifen schneiden. Jetzt die Filetstreifen von der Haut trennen. Dazu das Schwanzende festhalten und das Messer leicht schräg direkt an der Haut ansetzen und vom Schwanzende wegziehen.

Jetzt werden die einzelnen Streifen auseinander gezogen und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Die Filet zunächst in Mehl wenden, dann kurz in Bier tauchen und anschließend wieder in Mehl wenden. Die Streifen werden ca. 15 Minuten im heißen Fett goldbraun herausgebacken. Dazu gibt es bei mir Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen. Die Soße ist schnell zubereitet. Saure Sahne oder Quark mit Meerrettich aus dem Glas vermischen. Eventuell Milch oder Zitronensaft hinzugeben, damit die Soße schön sämig wird. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das ganze wird in einer Scharmützel gepackt und gegessen.

Wer sich fragt, warum die Papiertüte als Scharmützel bezeichnet wird. Früher wurden die Süßigkeiten in Dreieckstüten eingepackt. Für manchen kleinen Nascher mit großen Hunger wurde aus dem Naschen dann manchmal auch ein Kampf, alles in den kleinen Magen zu bekommen. Eben ein kleines Scharmützel.