

FISH'N'CHIPS



TEAM AMBACH
ambach-idstein.de

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1,6 kg Wildlachsfilet (160 g pro Portion)	1 EL Senf
3 Limetten (2 für Ecken, 1 für Saft und Schale)	1 EL Dijon-Senf
1 Schale Kresse	100 ml weißer Balsamicoessig
2 Chillis	Salz
½ Bund Koriander	Pfeffer aus der Mühle
1 Mango	4 g Curry Jaipur
2 rote Zwiebeln	2 g geräucherter Paprika
3 EL Honig	
155 ml Olivenöl	
1,2 kg Süßkartoffeln	
450 g Mehl	
5 Eier	
250 ml helles Bier (Weizenbier)	
2 Fenchel	
1 Bund Radieschen (geputzt)	
¼ Bund Dill	

MANGOSALSA HERSTELLEN

Mango und rote Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Chili halbieren, entkernen und in feine Würfelchen schneiden. Korianderblätter feinschneiden. Die geschnittenen Zutaten vermischen und Honig, Olivenöl, geriebene Limettenschale und Limettensaft unterrühren. Die Salsa mit Salz & Pfeffer abschmecken

FENCHELSALAT VORBEREITEN

Fenchel halbieren, Kern rausschneiden und in feinen Streifen schneiden. Radieschen und Zwiebel in feine Streifen schneiden und unter den Salat mischen. Dill feinschneiden und unter dem Salat mischen. Senf, Dijon-Senf, weiße Balsamico, Honig, eine Prise Jaipur Curry und eine Prise geräucherter Paprika verrühren und abschmecken mit Salz & Pfeffer. Vinaigrette unter den Salat mischen und nach Bedarf nachwürzen.

BIERTEIG ZUBEREITEN

Mehl, Salz, Eier, Olivenöl und das Bier vorsichtig zu einem glatten Bierteig verrühren und zur Seite stellen.

WILDLACHS AUSBACKEN

Wildlachsfilets trocken tupfen, portionieren, leicht mehlieren, in den Bierteig tauchen und anschließend ausbacken. Wildlachs auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

SÜSSKARTOFFELCHIPS FRITTIEREN

Die Süßkartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, leicht mehlieren und in heißem Fett frittieren. Chips mit Salz und Jaipur Curry würzen.

ANRICHTEN

Wildlachs mittig platzieren, mit Mangosalsa nappieren. Süßkartoffelchips und Fenchelsalat darauf anrichten. Mit Kresse, Fenchelgrün und Limettenecke dekorieren.