

Fischknusperli im Bierteig mit Kräuterdip



Knusper, knusper, knäuschen – diese Fischknusperli mit Kräuterdip schmecken schon fast märlihaft gut!

Frischer Fisch ummantelt von luftigem Bierteig – bei so einem Leckerbissen lassen sogar die Kids ihre Fischstäbchen links liegen.

Serviert werden die Knusperli diesmal mit Pommes frites oder Salzkartoffeln und einem Dip mit frischen Gartenkräutern.

Pommes kann man übrigens ganz einfach aus frischen Kartoffeln selbst zubereiten. Wenn man sie nicht frittiert, sondern nur mit wenig Öl im Ofen bäckt, sind sie weniger fettig und schmecken einfach top!

Bierteig

- 150 g Mehl
- 1½ TL Salz
- ½ TL Knoblauchpulver
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Ei, verquirt
- 200 ml helles Bier, gekühlt
- 1½ l Öl zum Frittieren

Fischfilets

- 500 g Fischfilets z.B. Eglifilets
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer

Kräuterdip

- 200 g saurer Halbrahm
- 2 EL Mayonnaise
- 1 kleine Knoblauchzehe, gepresst
- Etwas Schnittlauch, fein gehackt
- Etwas Dill, fein gehackt
- Salz und Pfeffer

1. Für den Bierteig alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig 10 Minuten quellen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Fischfilets gut trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Für den Kräuterdip den sauren Halbrahm mit der Mayonnaise verrühren und den gepressten Knoblauch sowie die Kräuter begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Öl in einem tiefen Topf erhitzen. Um die Temperatur zu testen, ein kleines bisschen des Teigs in das Öl geben. Wenn das Öl Bläschen wirft, ist es heiss genug.
5. Die Fischfilets durch den Teig ziehen und im heissen Öl 3 bis 4 Minuten auf jeder Seite frittieren, bis sie goldbraun sind. Fischknusperli auf Haushaltspapier legen, abtropfen lassen und mit dem Dip servieren.

Zubereitungsdauer: circa 30 Minuten

Man kann entweder frischen oder tiefgekühlten Fisch verwenden. Den tiefgekühlten unbedingt vorher auftauen lassen. Zudem sollten die Fischknusperli genug Platz im Topf haben und sich nicht berühren, nur so werden sie schön knusprig.

La Truite Luins AOC La Côte

Helles Goldgelb. Aromen erinnern an Ananas und Feuerstein. Im Körper wirkt er voll und aromatisch, saftig im Finale.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)