

„Fish 'n' Chips“



„Deutsche“ „Fish'n'Chips“

Mit diesem abgewandelten Fischrezept nähere ich mich mal ganz unspektakulär dem traditionellen, einzig akzeptablen Fast-Food-Gericht der Briten. Eigentlich bedeutet „Fish'n'Chips“ auf der Insel ein paniertes Seelachsfilet zusammen mit Pommes Frites in einer Tüte, das dann aus der Hand gegessen wird. Das Seelachsfilet ist ja schon für sich allein genommen das billigste, was es an Fisch gibt, und ist somit für dieses Fast-Food-Gericht prädestiniert.

Skurilerweise wird man, wenn man einmal in England oder auch Irland unterwegs ist, schnell herausfinden, dass es den Begriff der Pommes Frites dort gar nicht gibt. Nö, ist ja auch Französisch. Möchte man dort in einem Restaurant Pommes Frites als Beilage haben, muss man „Chips“ bestellen. Möchte man dagegen in einem Pub zum englischen Bier oder irischen Guinness Chips als Snack haben – was bei uns als Produkte wie Chipsfrisch oder Pringles bekannt ist – muss man „Crisps“ bestellen. Verkehrte Welt. Also: Pommes Frites unbekannt,

„Chips“ = Pommes Frites und „Crisps“ = Chips. ;-)

Und um dem Ganzen noch die Krone aufzusetzen, gibt es bei diesem Gericht kein englisches, paniertes Seelachsfilet, sondern frische Fischfrikadellen, zubereitet aus durch den Fleischwolf gedrehten Garnelen, Welsfilet und Lachsfilet, Paniermehl, Eiern, Gemüse, Kräutern und Gewürzen. Und natürlich Pommes Frites ... äähhhh Chips.

Zutaten (für 2 Personen):

- 225 g Garnelen (ca. 15–17 Stück)
- 125 g Welsfilet
- 125 g Lachsfilet

- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- $\frac{1}{2}$ grüne, türkische Pepperoni
- 4 Knoblauchzehen
- $\frac{1}{2}$ Strauß Petersilie

- 2 Eier
- 3 EL Paniermehl

- 1 TL Bratfischgewürz
- 1 TL vietnamesische Fischsauce
- Salz
- Pfeffer
- Koriander

- Chips

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 15 Min.
| Fritierzeit 10 Min.



Gemüsemischung für die Fischfrikadellen

Die Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Ebenso die Pepperoni. Den halben Strauß Petersilie kleinwiegen und alles vermischen.



Der Fisch für die Frikadellen

Die Garnelen und die Fischfilets in kleine Stücke schneiden.
Manuell durch einen Fleischwolf drehen.



Das Fischhackfleisch aus dem Fleischwolf

Erstaunlicherweise geht der Fisch besser durch den Fleischwolf

als Gulasch. Das sollte aber auch nicht verwundern, da der Fisch weder Flechsen, Sehnen oder sonstiges Bindegewebe enthält, was die Lochscheibe des Fleischwolfs zusetzen kann. Dann den Fleischwolf auseinander nehmen, gerade das Innere und die Welle herausnehmen und die Fischreste für die Frikadellen verwenden – diese Reste nicht verschwenden.



Fischhackfleisch-Gemüse-Mischung für die Frikadellen

Mit dem Gemüse in einer großen Schüssel vermischen. Mit dem frisch gemahlenem Salz, Pfeffer und Koriander kräftig würzen. Das Bratfischgewürz, das einige der gängigsten Gewürze für Fischgerichte wie Sellerie, Ingwer, Estragon und Muskatnuss enthält, und die Fischsauce hinzugeben. Dann die beiden Eier und das Paniermehl hinzugeben. Alles kräftig miteinander vermischen und verrühren.

Die Friteuse anschalten und die Portion Chips in ca. 10–12 Min. bei 180° C fritieren. Währenddessen in einer Pfanne Öl erhitzen, aus dem Fisch-Gemüse-Gemisch sechs Fischfrikadellen formen und diese bei geringer Temperatur von beiden Seiten für jeweils ca. 5 Minuten anbraten. Eine traditionelle Servierart für diese „Fish'n'Chips“ wäre eigentlich, beides in

Zeitungspapier oder anderes Papier einzuwickeln und aus der Hand zu essen. Aber das sollte in diesem Fall nicht notwendig sein, einfach auf zwei flachen Tellern mit den Chips anrichten. Kleingeschnittene Petersilie zum Garnieren ist nicht notwendig, die Fischfrikadellen enthalten genug davon. The english taste bleibt mit diesen deutschen „Fish'n'Chips“ auch so erhalten. Good save the queen. Oder wie ich vor über 10 Jahren bei einem Großbritannienurlaub in Richtung des Buckingham-Palace brüllte: „Ireland to the Irish“. Glücklicherweise wurde ich nicht im Tower verknackt. ;-)