

Menü der vierten politisch-kulinarischen Talkshow "Wir kochen Europa", zu Gast Botschafter Axel Dittmann, Beauftragter für EU-Grundsatzfragen, Brexit, und EU2020 Präsidenschaft des Auswärtigen Amts.

Für den Fisch

500g Filets von
weißfleischigem Fisch (z.B.
Dorsch)
400g Weizenmehl
2 EL Stärke
600 ml Bier (kalt)
1 TL Backpulver
1 EL Zucker
50g Mehl zum mehlieren

Für die Erbsen

250g Erbsen TK
50 ml Milch
50g Butter
1 kleine Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
2 Zweige Minze
Salz, Zucker, Essig zum
abschmecken

Für die Pommes

1 kg Kartoffeln mehlig
kochend
2L Pflanzenfett
Salz

Für die Sauce Tatar

Gute Mayonnaise 150ml
50g Gewürzgurke
50g eingelegte Perlzwiebel
20g Kapern
Schnittlauch, Petersilie

Fisch

Alle Zutaten verrühren so dass nur noch kleine Klümpchen da sind. Kaltstellen. Den Fisch mehlieren und anschließend gut mit dem Teig ummanteln, überschüssigen Teig ablaufen lassen und in ca 200 Grad heißem Fett schnell knusprig ausbacken.

Erbsen

Die Erbsen im Salzwasser blanchieren. Butter zerlassen. Zwiebeln und Knoblauch in Butter dünsten. Milch hinzugeben und kurz aufkochen. Minze zupfen. Erbsen und Minze dazu geben und alles mit dem Pürierstab anmischen, so dass manche Erbsen ganz bleiben. Das Püree abschmecken.

Pommes

Die Kartoffeln in Spalten schneiden und in kaltem Salzwasser aufsetzen. Kochen bis sie weich sind und aus dem Wasser nehmen. Auskühlen lassen und bei 160 Grad ca 12 Minuten frittieren. Mit Salz nach Belieben würzen. Gerne kann hier der Kreativität, mit Gewürzen, freier Lauf gelassen werden.

Sauce Tartar

Alles außer der Mayonnaise klein hacken und dann mit der Mayonnaise vermischen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Mit freundlicher Unterstützung durch



Auswärtiges Amt

