

Choche gnüsse

mit David Geisser

EGLI IM BIERTEIG

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

TEIG

Die Butter schmelzen.

Das Mehl mit dem Bier und etwas Meersalz zu einem Teig verrühren.

Die Eigelb und die geschmolzene Butter unterrühren und den Teig 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Das Eiweiss schlagen und vorsichtig unter den gekühlten Teig heben.

Die Eglifilets mit Meersalz und Pfeffer würzen, durch den Bierteig ziehen und frittieren.

REMOULADENSAUCE

Den Schnittlauch fein schneiden und die Petersilie fein hacken.

Die Schalotte schälen und ebenfalls fein hacken. Die Kapern und die Essiggurken fein hacken. Die Mayonnaise mit dem Quark vermengen und mit den Essiggurken, den Kapern, der Schalotte und den Kräutern vermengen und mit wenig frischem Zitronensaft, Tabasco, Worcestersauce und den Gewürzen abschmecken.

EINKAUFSLISTE:

ZUTATEN

600 G EGLIFILETS

200 G WEISSMEHL

300 ML BIER SÄNTIS KRISTALL (APPENZELER BIER)

2 EIGELB

2 EIWEISS

20 G BUTTER

MEERSALZ

PFEFFER AUS DER MÜHLE

REMOULADENSAUCE

150 G MAYONNAISE

25 G HALBFETTQUARK

¼ BUND SCHNITTLAUCH

3 STÄNGEL PETERSILIE FLACH

1 TL KAPERN

3 ESSIGGURKEN

½ SCHALOTTE

GAYENNEPFEFFER

WORCESTERSAUCE

TABASCO

1 ZITRONE

MEERSALZ

PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:



KOCHSTUDIO