

Fischknusperli im Bierteig  
(für 4 Personen)

3dl Bier  
180 g Mehl

500g Fischfilets, entgrätet  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Mehl  
Öl zum frittieren  
4 Zitronen

Tatarsauce:

150 Gramm Quark vollfett  
150 Gramm Mayonnaise  
2 grosse Essiggurken, fein gehackt  
1 Hand voll Kapern, fein gehackt  
2 Schalotten fein gehackt  
1 Hand voll frische Kräuter, gehackt (z.B.: Schnittlauch, Estragon, Kerbel, glatte Petersilie etc.)  
2 Eier gekocht und fein gehackt

Für die Tartarsauce alle Zutaten zu einer Sauce verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bier und Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Die Fischfilets entgräten, waschen, trocken tupfen. In gewünschte Portionsstücke schneiden, mit wenig Salz und Pfeffer bestreuen und leicht im Mehl wenden. In den Backteig tunken und leicht abstreifen, so dass nur eine feine Schicht Teig an den Fischen haften bleibt. In einer tiefen Pfanne oder in der Friteuse im 180 Grad heissen Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Fleur de Sel bestreuen. Auf einer Platte mit den Zitronenschnitzen und der Tatarsauce servieren.