



Waller Filet in Bier Teig gebacken

Zutaten für 4 Personen:

- 2 kg Waller Filets
- Saft einer Zitrone
- 1 Zitrone (geachtelt)
- streufähige, gekörnte Gemüsebrühe
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 1/8 Liter Bier
- 1/8 Liter Wasser
- 1 kg Ausbackfett
- Mehl und Salz
- einige Salatblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die gesäuberten Filets kalt spülen, abtropfen lassen und in ca. acht Zentimeter lange Stücke teilen. Filets mit Zitronensaft säuern und 15 Minuten stehen lassen
2. Eiweiß mit Schneebesen steif schlagen. Wasser und Bier ebenfalls mit dem Schneebesen klumpen frei in 200 g Mehl einrühren. Dann Eigelb und 1/2 TL Salz unterziehen. Anschließend das steife Eiweiß unterheben.
3. Ausbackfett im geeigneten Topf oder Bräter erhitzen. Filets trocken tupfen und mit gekörnter Gemüsebrühe sowie etwas Pfeffer bestreut zirka fünf Minuten ruhen lassen. Zusätzliches Salzen ist meist nicht erforderlich, da in der gekörnten Brühe Salz enthalten ist.
4. Die Filets leicht in Mehl wenden und völlig in den angerührten Teig tunken. Den überschüssigen Teig etwas abtropfen lassen. Dann die Filets in das heiße Fett geben und schwimmend fünf bis acht Minuten garen und goldgelb ausbacken. Die Filets gut abtropfen lassen, kurz auf Küchenkrepp ablegen und dann sofort servieren.

Als Beilage mundet Gurkensalat mit frischen Dillspitzen und/oder Kartoffelsalat.