



## HAUPTGANG

# FISCHKNUSPERLI MIT SALZKARTOFFELN UND SPINAT



★★★★★ (31)

CA. 1 H 15 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

Hilfsmittel: Thermometer, zum Frittierend

### Salzkartoffeln

- 1 kg** festkochende Kartoffeln
- 1 l** Salzwasser
- 1-2 EL** Butter
- ½ Bund** glatte Petersilie, fein gehackt

### Spinat

- 1 EL** Rapsöl
- 1** Zwiebel, fein gehackt
- 500 g** Blattspinat
- 2 dl** Saucen-Halbrahm
- etwas** Salz & Pfeffer

### Fischknusperli

- 200 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- 1 ½ TL** Salz
- 2,5 dl** Bier
- 1 EL** Rapsöl
- 800 g** Fischfilets z.B. Egli oder Felchen, ohne Haut
- etwas** Salz & Pfeffer
- 1-2 l** HOLL-Rapsöl, zum Frittieren

### Zum Servieren

## ZUBEREITUNG

- 1** Zubereitung Salzkartoffeln:  
Die Kartoffeln schälen, längs vierteln und in kochendes Salzwasser geben. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten weichkochen. Kartoffeln abtropfen, zurück in die Pfanne geben und mit Butter und Petersilie vermengen.
- 2** Zubereitung Spinat:  
Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel zugeben und ca. 2 Minuten andämpfen. Den Spinat waschen und nass in die Pfanne geben. Zugedeckt etwa 2 Minuten zusammenfallen lassen. Den Deckel entfernen, Rahm zugeben und ca. 5 Minuten fertig dämpfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3** Zubereitung Fischknusperli:  
Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz in einer Schüssel mischen. Das Bier zugeben und verrühren bis ein gleichmässiger Teig entsteht. 30 Minuten zugedeckt quellen lassen.
- 4** Den Fisch trocken tupfen und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Grosse Filets nach Belieben halbieren und falls vorhanden, Gräten entfernen.
- 5** Das Frittieröl in eine hohe Pfanne oder Fritteuse geben. Die Pfanne sollte ca. 1/3 mit Öl gefüllt sein. Das Öl auf 170° C erhitzen. Die Fischstücke durch den Bierteig ziehen und portionenweise im 170° C heissen Öl goldbraun ausbacken. Die Temperatur während des Frittierens immer wieder kontrollieren.
- 6** Die fertig gebackenen Fischknusperli mit einer Schaumkelle aus dem Öl heben. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Bis zum Servieren im Ofen warmhalten.

## TIPP

Statt Bier kann 2,5 dl Mineralwasser mit Kohlensäure verwendet werden.

**1** Zitrone, in Schnitzen

**etwas** Mayonnaise oder Tartar-Sauce