

Fischbällchen mit Pommes frites



„Fish'n'Chips“

„Fish'n'Chips“ auf andere Weise, als man es aus England kennt.

Zwar fertige Produkte, aber zumindest die Fischbällchen habe ich vor einiger Zeit selbst frisch zubereitet und eingefroren. Ich habe sie aufgetaut und einfach in Fett in der Friteuse frittiert.

Der Einfachheit halber gibt es Pommes frites dazu, die ich auch frittiere.

Mein Rat: Wenn die Fischbällchen an der Oberfläche des siedenden Fetts schwimmen und fast kein Wasser mehr verdampft, sind sie gar.

Zutaten für 1 Person:

- 14-15 Fischbällchen

- Pommes frites

Zubereitungszeit: 10 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Fischbällchen im Fett etwa 4–5 Minuten frittieren. Auf einen Teller geben und warmhalten.

Pommes in das siedende Fett geben und 4–5 Minuten frittieren. Auf den Teller zu den Fischbällchen geben und salzen. Alles servieren.

Kabeljau-Filet mit Pommes frites



Der Pommes wohl etwas zuviel

Ich hatte überlegt, mir erneut ein schönes Steak zu kaufen.

Entrecôte, Rumpsteak oder Hüftsteak. Dann dachte ich mir, ich habe in letzter Zeit hier recht oft Rezepte für Steaks mit oder ohne Beilage veröffentlicht. Das sollte ich vielleicht anders machen. Also entschied ich mich, einfach mal ein Fisch-„Steak“, also ein großes Fisch-Filet zu kaufen und zuzubereiten. Ich wählte ein Kabeljau-Filet, das sehr viel Geschmack hat. Und somit gleichwertig ist zu Steaks von Rindern. Außerdem bereite ich ein großes Stück Fisch-Filet zu, das es somit an Masse auch mit einem Steak aufnehmen kann.

Als Beilage wähle ich ganz einfach Pommes frites, einfach zuzubereiten in der Friteuse.

Aber zu dem Fisch-Filet bereite ich dennoch ein kleines Sößchen aus Weißwein zu, und als Gewürz wähle ich nur Salz, Pfeffer und Dill.

Mein Rat: Beim Frittieren auf frisches oder wenig gebrauchtes Fett achten. Ich hatte dies diesmal beim Frittieren nicht beachtet.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Kabeljau-Filet (300 g)
- Pommes frites
- trockener Weißwein
- getrockneter Dill
- Salz
- bunter Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Garzeit 5 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Filet auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Filet auf beiden Seiten jeweils einige Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben, mit Dill bestreuen und warmhalten.

Butter und Röststoffe in der Pfanne mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Verrühren, etwas köcheln lassen und reduzieren.

Pommes in der Friteuse frittieren. Herausnehmen, auf einen Teller geben und salzen.

Sößchen über das Filet geben, Pommes frites dazugeben und alles servieren.

Frittierte Schweinenackenkoteletts mit Rosenkohl und Pommes frites



Koteletts, Pommes und Gemüse

Jetzt hätte ich doch beinahe einen „Frittierten Teller“ zubereitet, denn ich überlegte, ob ich zusätzlich zu den

Koteletts und den Pommes frites auch noch die Rosenkohlröschen frittierte. Das war mir dann aber doch zu viel des Guten. Ich habe sie wie gewohnt in kochendem Wasser gegart und etwas gesalzen.

Die Pommes frites bekommen je nach Produkt und gewünschter Bräune und Knusprigkeit 2–3 Minuten bei 180 °C im siedenden Fett in der Friteuse. Und die Schweinenackenkoteletts gare ich mit Knochen 2 Minuten auf jeder Seite ... ähhh natürlich im Ganzen ebenfalls im siedenden Fett.

Der Vorteil bei dieser Zubereitung: Das Essen ist nach sehr kurzer Zeit fertig, es braucht gerade mal etwa 15 Minuten. Und: Alle Zutaten passen fast nicht mehr auf einen normalen, großen Teller.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Schweinenackenkoteletts (etwa 350 g)
- 200 g Rosenkohl
- eine große Portion Pommes frites
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit einige Minuten | Garzeit 10–12 Min.

Rosenkohl putzen. Wasser in einem Topf erhitzen und Rosenkohl darin etwa 10–12 Minuten garen.

Währenddessen Fett in einer Friteuse auf 180 °C erhitzen und die Pommes frites einige Minuten bis zur gewünschten Bräunung und Knusprigkeit frittieren. Herausnehmen, auf einen separaten Teller geben und gut salzen. Auf einen großen Teller geben und warmhalten.

Koteletts für 2 Minuten in die Friteuse geben. Herausnehmen, auf den separaten Teller geben und salzen und pfeffern. Den austretenden Fleischsaft aufheben. Koteletts zu den Pommes

frites auf den großen Teller geben. Fleischsaft über die Koteletts geben, aber nicht über die Pommes frites, damit sie knusprig bleiben.

Rosenkohl aus dem Wasser herausnehmen, leicht salzen, zu Koteletts und Pommes frites geben und alles servieren.