

Vorbereitungszeit: 90 Minuten } 3 Stunden
Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN	Pro Person
Fleisch (<i>oder/und</i>) <ul style="list-style-type: none">- Fischfilet- mittelgroße Garnelen- Krebsfleisch- Hummerfleisch	200 – 250 g
Traubenkernöl	1000 ml

VOR- UND ZUBEREITUNG:

1. Fischfilet in Streifen schneiden und gerollt servieren
2. Öl auf dem Herd erhitzen.
3. Bierteig¹ für 4 - 6 Personen herstellen.

¹ **Bierteig:** Aus 150 g Mehl, 300 ml Bier, 2 Eiweiß.
Mehl in Schüssel sieben, in der Mitte Vertiefung machen, Salz und Bier zufügen, mischen (darf weder zäh noch dick sein). Teig zugedeckt eine Stunde ruhen lassen. Unmittelbar vor Gebrauch steif geschlagenes Eiweiß unterziehen.

ZEREMONIELL:

Jeder erhält ein Schälchen mit Bierteig. Die Fische bzw. Meeresfrüchte werden nach Belieben zuerst in den Teig getaucht und dann im heißen Öl knusprig gebraten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Baguette
- * Petersilienkartoffeln.
- * Grüner Salat.
- * Mayonnaise, Remouladensoße
- * Weißwein, Bier.