

Amurstreifen in Bier- oder Weinteig

Zubereitung:

Für die **Amurstreifen in Bier- oder Weinteig** die portionierten Amurkarpfenstücke mit Salz, Knoblauch, Kräutern sowie Zitronensaft gut würzen und ca. 20 Minuten marinieren lassen. Anschließend in wenig Mehl wenden.

Dotter mit Bier oder Wein, einer Prise Salz und Öl anrühren. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und untermischen. Amurstücke in den Teig tauchen, abtropfen lassen und im (nicht allzu) heißen Fett bei ca. 150-160 °C ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und die **Amurstreifen in Bier- oder Weinteig** servieren.

Tipp:

Noch lockerer und luftiger wird der Bier- oder Weinteig, wenn man etwas Germ (Frisch- oder Trockengerm) einrührt. Nach demselben Rezept können auch andere Fischfilets (Zander, Wels, Lachsforelle etc.) zubereitet werden.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Petersil- oder Dillerdäpfel mit Zitronenspalten



Quelle:

Die Steirische Küche

Willi Haider und Christoph Wagner

Kochdauer: 30 bis 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Hauptspeise

Region: Österreich, Steiermark

Eigenschaften: laktosefrei

Zutaten für 4 Portionen:

- 700 g Amurkarpfen-Filetstücke (600-800 g, klein geschnitten und geschöpft)
- Salz
- Zitronensaft
- Knoblauch (evtl.)
- Kräuter
- 2 Eidotter
- 125 ml Bier (oder Weißwein (Welschriesling, Schilcher))
- 2 EL Öl
- 150 g Mehl (glatt)
- 2 Eiklar
- Öl (zum Backen)