

## Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



## Hamburger Lebkuchen-Backfisch

---

### Zutaten

- 1,2 kg Zanderfilet (ohne Haut)
- Salz
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Eier (Kl. M)
- 150 g Mehl
- 200 ml Bier
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 500 g Butterschmalz (oder Öl)
- ½ Zitrone zum Servieren

### Zubereitung

1. Fischfilet in 6 Stücke schneiden, mit Salz und Zitronensaft würzen und 10 Minuten ziehen lassen.
2. Für den Backteig die Eier trennen. Die Eigelb, 100 g Mehl, Bier, Lebkuchengewürz und etwas Salz mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. 5 Minuten ruhen lassen.
3. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.
4. Butterschmalz erhitzen. Fischstücke im restlichen Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Fischstücke durch den Backteig ziehen, abtropfen lassen und im heißen Öl auf beiden Seiten goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Kartoffelsalat anrichten. Mit Zitrone servieren.

Für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten