

Bierteig Knusperli auf Saison Salat (für 4 Personen)

Zutaten

Marinade:	Schalotte, Chili-Gewürzöl, Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer
Knusperli:	180 g Eglifilets, 40 g Lauch in Streifen geschnitten, 60 g Karotten in Julienne geschnitten, 30 g getrocknete Tomaten längs in feinste Streifen geschnitten. Mehl zum Bestäuben, 1l Traubenkernöl zum Ausbacken.
Ausbackteig:	100 g Mehl, 35 g Butter, 1,5 dl Bier, ½ Eigelb, 1 EL Maisstärke, Salz, schwarzer Pfeffer.
Saison Salate:	Vinaigrette zum Saison Salat: 2 Schalotten in Streifen geschnitten, Olivenöl zum Andünsten, 2 dl roter Portwein etwas Zitronensaft, Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer, etwas Olivenöl wenig alter Aceto balsamico.
Sauce für Knusperli:	frische Kräuter, Creme Fresh, Mayo oder Quark, frische Zitrone

Zubereitung

Marinade:	Schalotte und Öl mischen und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.
Knusperli:	Zutaten von Fisch bis und mit Tomaten in der Knusperli Marinade wenden und einige Minuten ziehen lassen.
Ausbackteig:	Zutaten von Mehl bis und mit Maisstärke mischen und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.
Vinaigrette:	Schalotten im Öl andünsten. Mit Portwein ablöschen, auf ½ einkochen und mit Zitronensaft, Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen, Olivenöl und Aceto balsamico begeben und verrühren.
Knusperli:	Fisch und Gemüse mit Mehl bestäuben, durch den Ausbackteig ziehen, etwas abtropfen lassen und im 180°C Öl ausbacken.

Kreative auf einem grossen Teller anrichten und den Salat mit Vinaigrette beträufeln.

Weinempfehlung: Gewürztraminer Cuvée Réserve, Turckheim, Elsass