



Sandwich-Kaiserbrötchen „Giant“ mit Backfisch im Bierteig

Für 10 Sandwiches:
.....

**10 Sandwich-Kaiserbrötchen
„Giant“, Art. 124**
10 Blätter Lollo Bianco
20 Tomatenscheiben
200 ml Remoulade
10 Seelachsfilets à 150 g
1 Zitrone, ausgepresst
250 g Mehl
5 Eier
1/2 l Bier, helles
Etwas Salz und Pfeffer

- ❶ Brötchen aufbacken, abkühlen lassen und aufschneiden. Mit Salat und Tomate belegen.
- ❷ Fischfilets säubern, salzen und mit Zitronensaft säuern. Mehl, Eier, Salz, Pfeffer und Bier zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Die Filets im Bierteig wenden und bei 180 °C in der Fritteuse 10 Min. goldgelb ausbacken, dabei nur einmal wenden. Abtropfen lassen.
- ❸ Fisch auf den Tomatenscheiben anrichten und Remoulade darüber verteilen. Deckel aufsetzen und genießen.