

Fish and Chips – Рыба с чипсами

Рецепт на английском языке

Ingredients:

For the Fish

55 g plain flour/ all purpose flour
55 g cornflour/corn starch
Sea salt and pepper
1 tsp baking powder
75 ml/1/3 cup dark beer
75 ml/1/3 cup sparkling water
4 200 g thick white fish fillets preferably cod, pollock or haddock

For the Chips

1 kg potatoes, peeled
1 litre vegetable oil or lard

Method:

In a large roomy bowl mix together the all but 2 tbsp of the flour, cornflour and baking powder. Season lightly with a tiny pinch of salt and pepper. Using a fork, and whisking continuously, add the beer and the water to the flour mixture and continue mixing until you have a thick, smooth batter. Place the batter in the fridge to rest for between 30 minutes and an hour.

Cut the potatoes into 1cm slices then slice these into 1cm-wide chips. Place the chips into a colander and rinse under cold running water. Place the washed chips into a pan of cold water, bring to a gentle boil and simmer for 3 - 4 minutes. Drain carefully through a colander then dry with kitchen paper. Keep in the fridge covered with kitchen paper until needed.

Meanwhile, lay the fish fillets on a sheet of kitchen paper and pat dry. Season very lightly with a little sea salt.

Heat the oil to 120°C in a deep-fat fryer or large, deep saucepan. Blanch the chips a few handfuls at a time in the fat for a couple of minutes. Do not brown them. Once they seem drier and slightly cooked remove from the fat and drain. Keep to one side.

Place the 2 tbsp of flour reserved from the batter mix into a shallow bowl. Toss each fish fillet in the flour, shake off any excess, dip into the batter then carefully lower each fillet into the hot oil. Fry for approx 8 minutes or until the batter is crisp and golden, turning the fillets from time to time with a large slotted spoon.

Using the same slotted spoon, once cooked remove the fillets from the hot oil, drain on kitchen paper, cover with greaseproof paper and keep hot.

Heat the oil to 200°C then cook the chips until golden and crisp about 5 mins. Serve immediately with the hot fish accompanied by your favourite condiment.

Рецепт на русском языке

Ингредиенты:

Для рыбы

55 г пшеничной муки / любой другой муки
55 г кукурузной муки / кукурузного крахмала
Морская соль и перец
1 чайная ложка разрыхлителя
75 мл / 1/3 стакана темного пива
75 мл / 1/3 стакана газированной воды
4 200 г филе жирной белой рыбы
предпочтительно трески, сайды или пикши

Для чипсов

1 кг картофеля, очистить
1 литр растительного масла или свиного сала

Приготовление:

В большой вместительной миске смешайте всю муку, кроме 2 столовых ложек, кукурузный крахмал и разрыхлитель. Слегка приправьте маленькой щепоткой соли и перца.

Используя вилку и непрерывно взбивая, добавьте пиво и воду к смеси муки и продолжайте перемешивание до тех пор, пока не получится густое однородное тесто.

Поместите тесто в холодильник на 30 минут – 1 час, чтобы отдохнуло.

Нарежьте картофель вдоль ломтиками в 1 см, затем нарежьте их на чипсы, толщиной в 1 см. Поместите чипсы в дуршлаг и промойте под холодной проточной водой.

Поместите вымытые чипсы в кастрюлю с холодной водой, доведите до медленного кипения и кипятите на медленном огне в течение 3 - 4 минут. Осторожно слейте через дуршлаг и высушите бумажным полотенцем. Держите в холодильнике, завернутыми в бумажное полотенце, пока не понадобятся.

Тем временем, выложите филе рыбы на лист кулинарной бумаги и подсушите. Слегка приправьте небольшим количеством морской соли.

Нагрейте масло до 120 ° C в фритюрнице или большой глубокой кастрюле. Бланшируйте несколько пригоршней чипсов пару минут в жире. Не дайте им потемнеть. Как только они покажутся сухими и слегка приготовленными, удалите их из жира и осушите. Отложите в сторону.

Поместите 2 столовые ложки оставшейся муки в неглубокую миску. Обваляйте каждый кусок филе рыбы в муке, стряхните излишки, окуните в жидкое тесто, затем осторожно опустите каждое филе в горячее масло.

Жарьте в течение примерно 8 минут или пока тесто не станет хрустящим и золотистого цвета, переворачивая филе время от времени большой шумовкой.

Используя ту же шумовку, удалите готовое филе из горячего масла, выложите на бумажное полотенце, накройте пергаментной бумагой и держите горячим.

Нагрейте масло до 200 ° C, затем готовьте чипсы до золотистого цвета и хрустящей корочки около 5 минут.

Подавайте сразу же с горячей рыбой и вашей любимой приправой.