

Grundzubereitungsart Frittieren

(In heißem Fett schwimmend backen)



Eine Zubereitungsart für portionierte, zarte Fleischstücke, Fische, feine Gemüse und Früchte. Das Backgut wird in eine Hülle eingeschlossen, wobei das Garwerden des Nahrungsmittels und die Verkrustung der Hülle zur gleichen Zeit erfolgen soll. Die Temperaturen liegen je nach Gargut zwischen 160° und 180°.

- Das Backen natur oder auf französische Art. Das Backgut, meist Fisch oder zarte Gemüse, wird nach dem Würzen in Mehl gewälzt, schwimmend gebacken und knusprig serviert
- Das Backen nach Wiener oder auch englischer Art: Das Backgut wird in Mehl, versprudelttem Ei und Semmelbröseln (Weißbrotbröseln) paniert und schwimmend gebacken.
- Das Backen in Backteig: Kleine Stücke des vorbereiteten Backgutes werden in Backteig (Milch-, Wein- oder Bierteig) getaucht und in heißem Fett schwimmend gebacken. Fisch, Fleisch, Innereien und Gemüse in Backteig bezeichnet man als "Fritot", während man für Früchte den Ausdruck „Beignets" verwendet.

Backteig

Verwendung



Backteige können sowohl für Süßspeisen wie auch als Hülle von Gemüse, Pilzen, Fisch- und Fleischspeisen verwendet werden.

Backteig (Grundrezept)



- 120 g Mehl
- 1 Dotter
- 1/8 l Flüssigkeit (Milch, Weißwein oder Bier)
- Klar von einem Ei
- Salz

Mehl wird mit Dotter, Flüssigkeit (Milch, Weißwein oder Bier) und Salz zu einem dickflüssigen Teig verquirlt und eine 1/2 Stunde stehen gelassen. Knapp vor Gebrauch wird der Eiklarschnee untermengt.



Arbeitsunterlage: Peter Kirischitz©

Textauszüge aus Wiener Küche, Hess, 44.Auflage, mit freundlicher Genehmigung des Deuticke Verlages.

Fotos: Corinna Artlieb 1HFB 2002

Man unterscheidet

Milchbackteig

120 g Mehl

1 Dotter

⅛ l Milch

1 KL Rum

Klar von einem Ei

Salz

Mehl wird mit Dotter, Milch, Rum und Salz zu einem dickflüssigen Teig verquirlt, in den man knapp vor Gebrauch den mit Salz steifgeschlagenen Schnee des Eiklars mengt.

Backteig mit Wein (Weinteig)

120 g Mehl

1 Dotter

⅛ l Weißwein

Schale von einer ½ Zitrone

Klar von einem Ei

Salz

Weißwein wird mit Mehl, Dotter und fein geriebener Zitronenschale zu einem glatten Teig verrührt, in den man nach ½ stündiger Rastzeit den mit etwas Salz geschlagenen Eiklarschnee leicht unterhebt.

Backteig mit Bier (Bierteig)

120 g Mehl

Salz

⅛ l Bier

1 EL Öl

1 Dotter

Klar von einem Ei

Mehl, Salz, Bier, Öl und Dotter werden zu einem glatten Teig verrührt, in den man knapp vor Gebrauch (nach mindestens ½ stündigem Stehen) den Schnee des Eiklars mengt.

Rezepte - Anwendungsmöglichkeiten

Apfelspalten (gebacken), Birnenspalten u. ä.



800 g Äpfel (oder Birnen)
½ Zitrone
Zimt
Backteig
120 g Fett
30 g Zucker zum Bestreuen



Geschälte große Äpfel (oder Birnen) werden nach Entfernung des Kerngehäuses in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, mit Zitronensaft und gemahlenem Zimt mariniert, in Backteig getaucht, in heißem Fett gebacken, auf Küchenkrepp abtropfen gelassen und mit Zucker bestreut.

Statt des Milchbackteiges kann man auch Wein- oder

Bierbackteig verwenden.

Anmerkung: Die Spalten sollen erst kurz vor Gebrauch gebacken und möglichst heiß serviert werden.



Schweinslungenbraten im Bierbackteig

600 g Schweinslungenbraten parierte (Filet)

Salz, Pfeffer

Bierbackteig:

1/8 Liter Bier

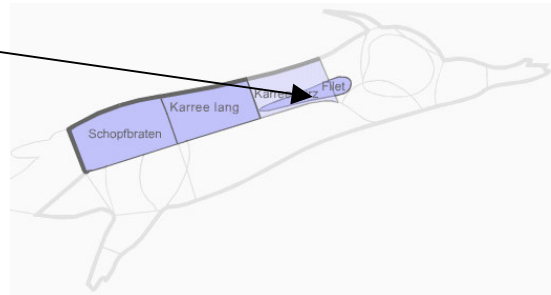
100 g Mehl glatt

Salz

1 Eidotter

1 Eiklar

200 g Butterschmalz zum Ausbacken



Vorbereiten:

Der Schweinslungenbraten wird parierte, und in 2 cm dicke Medaillons geschnitten. Der Bierbackteig wird vorbereitet (siehe Seite...).

Zubereitung:

Der Schnee für den Bierbackteig wird erst im letzten Moment geschlagen und unter den Teig gehoben. Die Schweinsmedaillons werden gewürzt, durch den Bierbackteig gezogen und in heißem Butterschmalz knusprig gebacken. Anschließend werden die Medaillons auf Küchenkrepp abtropfen gelassen. Beilagen: Alle Salate und kalte Saucen wie Sauce Tartar, Knoblauchsauce, Cocktailsauce usw.

Andere zarte Fleischstücke zum Frittieren wären:

Hühnerbrustfilet

Rinds- oder Kalbslungenbraten

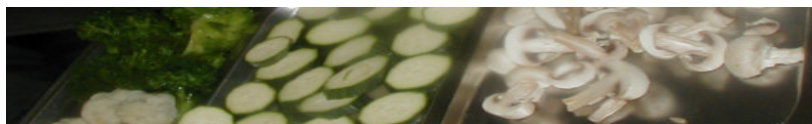
Lammkotelettes

Rehrückenmedaillons

und ähnliche zarte Fleischstücke.

Gemüse in Bierbackteig

für 20 Portionen



600 g Zucchini

600 g Zwiebel

600 g Champignons

600 g Broccoli

Backteig:

1 Liter Bier

1 Kilo glattes Mehl

6 Stück Eier

Garnitur:

10 Zitronen

1 Bund Petersilie

1 Kilo Butterschmalz zum Frittieren

Zubereitung:

Zucchini in fingerdicke Scheiben, Zwiebeln in Scheiben, Champignons ev. vierteln, Broccoli in Röschen teilen und blanchieren.

Härtere Gemüse, wie beispielsweise Broccoli, Karfiol, Zeller u. ä. müssen vor dem Frittieren blanchiert werden.

Bierbackteig zubereiten

Gemüse durch Teig ziehen, ausbacken mit Zitronen und Petersilie garnieren

Arbeitsunterlage: Peter Kirischitz©
Textauszüge aus Wiener Küche, Hess, 44.Auflage, mit freundlicher Genehmigung des Deuticke Verlages.
Fotos: Corinna Artlieb 1HFB 2002

Fleischstücke im Bierbackteig

für 10 Portionen

700 g Schweinslungenbraten

700 g Hühnerbrustfilet

700 g Rindslungenbraten

Bierbackteig:

1/4 Liter Bier

250 g glattes Mehl

oder

250 g griffiges Mehl

Salz

2 Stück Eidotter

2 Stück Eiklar

250 g Butterschmalz zum Ausbacken

Garnitur:

2 Stück Zitronen

Fleischstücke parieren, portionieren, würzen, in Mehl

tauchen und in heißem Fett schwimmend langsam

herausbacken, auf Filterpapier abtropfen,

Garnitur vorbereiten,

mit Zitronenscheiben belegt servieren.

Backteig:

Mehl, Salz, Bier und Dotter zu einem glatten Teig verrühren,

Schnee steif schlagen und unterheben.

Scampi im Backteig

mit Sauce choron

800 g Garnelen ohne Schale

Salz

1 Zitrone

Petersilie

20 g Mehl glatt

Bierbackteig:

0,15 Liter Bier

100 g Mehl glatt

Salz

1 Eidotter

1 Eiklar

10 g Butterschmalz zum Ausbacken

Scampi auslösen und mit Zitronensaft und gehackter Petersilie marinieren, auf allen

Seiten bemehlen, durch den Bierbackteig ziehen und in heißem Butterschmalz knusprig

backen. Auf Küchenkrepp abtropfen.

Backteig:

Mehl mit Salz und Flüssigkeit zu einem glatten Teig verrühren und die Dotter zugeben,

im letzten Augenblick den Schnee mit einer Prise Salz schlagen und unter den Teig

heben.

Die Scampi im Backteig mit Sauce choron servieren.

Die Garnelenschwänze in heißem Olivenöl rasch beidseitig braten und auf den Tellern anrichten.

Die Tomaten mit Butter im Bratenrückstand kurz sautieren, mit der Sauce aufgießen, aufkochen, abschmecken und die Garnelen damit nappieren.

Arbeitsunterlage: Peter Kirischitz©

Textauszüge aus Wiener Küche, Hess, 44.Auflage, mit freundlicher Genehmigung des Deuticke Verlages.

Fotos: Corinna Artlieb 1HFB 2002

Schlosserbuben

500 g Dörrpflaumen
1/8 l Wasser
100 g Zucker
2 EL Rum oder Slibovits
50 g Mandeln
Backteig (Weinteig)
120 g Fett
80 g Schokolade
40 g Zucker

Dörrpflaumen mariniert man in mit Rum oder Slibovits parfümierten Läuterzucker, nimmt dann die Kerne heraus, sofern sie nicht schon entkernt gekauft wurden und steckt dafür je eine geschälte Mandel hinein. Man taucht hierauf die Zwetschken in Backteig, bäckt sie in heißem Fett und legt sie zum Abtropfen auf Küchenkrepp. Solange sie noch heiß sind, rollt man sie in geriebene Schokolade, die man mit Zucker vermischt hat.

Wiener Wäschermädel

12-16 Marillen
Marillenbrand
Staubzucker
100 g Marzipan
Weinbackteig (Milchbackteig)
Fett
100 g Mandeln
vanillierter Staubzucker

Entkernte Marillen werden mit Marillenbrand und Staubzucker mariniert, die Kerne werden durch ein Stück Marzipan ersetzt.

Man zieht hierauf die Marillen, durch Wein- oder Milchbackteig und bäckt sie schwimmend in heißem Fett und lässt sie hernach abtropfen. Angerichtet mit geriebenen weißen (geschälten) Mandeln und vanilliertem Staubzucker bestreuen.

Hollerblüten, gebacken

Hollerblüten waschen, gut abtropfen lassen, mit den Blütenteilen durch Wein- oder Milchbackteig ziehen und in heißem Fett backen. Abgetropft anrichten und mit Zimt und Zucker bestreuen.