

# Fish & Chips mit Speck-Brösel, Erbsen-Stampf und Minz-Sauce

 [happy-mahlzeit.com/2020/11/10/fish-chips-mit-speck-brösel-erbsen-stampf-und-minz-sauce/](https://happy-mahlzeit.com/2020/11/10/fish-chips-mit-speck-brösel-erbsen-stampf-und-minz-sauce/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 4 weiße Fischfilets, je 125 g
- 800 g Kartoffeln
- 500 g (TK) Erbsen
- 1 Scheibe durchwachsener Räucherspeck
- 1 großes Ei
- 1 Bund Minze, ca. 30 g
- 100 g Brot vom Vortag
- 50 g Mehl
- Olivenöl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Rotwein-Essig
- natives Olivenöl extra

## Zubereitung:

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Die Kartoffeln gründlich waschen (abbürsten) und längs in 2 cm dicke Spalten schneiden. Mit 1 EL Olivenöl, 1 Prise Meersalz und Pfeffer vermengen. Nebeneinander auf einem großen Backblech verteilen und im Ofen ca. 40 Minuten rösten, bis sie goldbraun und durchgegart sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal durchmischen.

Den Speck grob hacken und in den Mixer geben. Das gezupfte Brot und 1 EL Olivenöl hinzufügen. Alles zu feinen Bröseln zerkleinern und anschließend auf einem Teller verteilen. Das Mehl auf einen weiteren Teller geben. Das Ei in einem 3. Teller verquirlen. Die Fischfilets zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zum Schluß mit den Speck-Bröseln panieren. Den Fisch auf ein Backblech legen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten garen, bis sie goldbraun sind.

Für den Erbsenstampf die Erbsen in kochendem Salzwasser einige Minuten garen, bis sie weich sind. Dann abgießen und gut zerstampfen.

Für die Sauce die Minzeblätter in einen Mörser zupfen und zerstoßen. 1 EL Rotwein-Essig und 1 EL natives Olivenöl extra einarbeiten.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamie Oliver: 7 Mal anders