

# Fritto Misto



## Frittierte Meeresfrüchte

Auch wenn diese in Olivenöl gebackenen Fische, Scampi und Tintenfische stark in der venezianischen Tradition verankert sind, sind sie nicht nur hier heimisch sondern werden in ganz Italien gerne gegessen und in verschiedenen Varianten gekocht.

### Zutaten (4 Personen):

500 g Kabeljaufilet  
12 Stück Sardinenfilet  
8 Riesengarnelen (ohne Schale)  
8 Jakobsmuscheln  
200 g Tintenfischringe  
Zitronensaft frisch gepresst  
1 Zitrone  
Petersilie

### *Für den Teig:*

200 g Mehl  
1 TL Salz  
500 ml Wein oder Wasser  
2 Eier  
1 EL Öl  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

Fischfilets in kleine Stücke schneiden und alle Meeresfrüchte mit Zitronensaft beträufeln und kühl stellen.

In der Zwischenzeit den Teig vorbereiten. Eigelb vom Eiklar trennen und zusammen mit Mehl, Salz, Öl und Wein verrühren. Eiklar sehr steif schlagen und unterheben ? je nach Geschmack noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einer Fritteuse erhitzen. Meeresfrüchte in kleinen Portionen durch den Teig ziehen, 2-3 Minuten in der Fritteuse goldgelb backen und warm stellen bis alles frittiert ist. Mit Zitrone und Petersilie garnieren und servieren. Passende Beilage in Venetien ist dazu ein Stück Polenta.