

Limandes-Filet mit Kräuter-Kartoffeln und Remoulade

Für 2 Personen

2 Limandesfilets a 100 g	4 festk. Kartoffeln	1 kleiner saurer Apfel
5 Eier	3 Cornichons	1 Zitrone, unbehandelt
50 ml Schlagsahne	2 kleine Anchovis	1 EL Kapern
2 EL Butterschmalz	1 TL Dijon-Senf, mild	1 EL Butter
100 ml Sonnenblumenöl	1 Zweig glatte Petersilie	0,5 Bund Schnittlauch
0,5 Bund Estragon	Mehl	Salz
Pfeffer, schwarz	Cayenne-Pfeffer	

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und ein Ei zehn Minuten darin hart kochen. Für die Remoulade zwei Eier trennen. Die Petersilien- und Estragonblätter abzupfen und jeweils etwa einen Esslöffel klein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Eigelb mit den Kräutern und dem Dijon-Senf in eine Schüssel geben und das Sonnenblumenöl langsam hinein rühren. Das Ganze zu einer sämigen Emulsion rühren und abschließend den Zitronensaft hinzufügen und nochmals gut verrühren. Den Apfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in feine Stücke schneiden. Das hartgekochte Ei pellen und ebenfalls klein schneiden. Die Anchovis mit den Apfelstücken, dem Ei, den Kapern und den Cornichons in eine Schüssel geben, die entstandene Mayonnaise hinzufügen und das Ganze mit einem Stabmixer fein pürieren. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und kalt stellen. Wasser in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln darin gar kochen. Anschließend pellen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin schwenken und die übrigen Kräuter untermengen. Die übrigen Eier in einen Teller aufschlagen, die Sahne hinzufügen und leicht salzen. Die Limandesfilets waschen, trocken tupfen, leicht salzen und pfeffern. Anschließend mehlieren und durch das Ei ziehen. Die Nussbutter oder das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Filets kurz und heiß ausbacken. Die Limandesfilets mit den Kräuterkartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Remoulade in Dippschälchen servieren.

Friedrich Pieper am 14. Juli 2010