

Backfisch im Malzbier-Teig, Kartoffel-Salat, Remoulade

Für zwei Personen

Für den Backfisch:

500 g Rotbarsch	125 ml Malzbier	125 g Mehl
2 Eier	50 g Butter	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:

400 g festk. Kartoffeln	1 rote Zwiebel	1 Chilischote
1 gelbe Paprikaschote	1 rote Paprikaschote	1 Tomaten
2 getrocknete Tomaten	1 Knoblauchzehe	1 Schnittlauch
2 glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund frischer Oregano	$\frac{1}{2}$ Bund frischer Basilikum
1 Zitrone	1 Ei	3 EL Olivenöl kalt gepresst
2 EL heller Balsamico-Essig	Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für die Remoulade:

4 Cornichons (mit Gurkenwasser)	1 Zwiebel	Rucola
1 Knoblauchzehe	1 Bund Rucola	50 g Kapern, Kapernsaft
15 entkernte schwarze Oliven	1 Sardelle, eingelegt	2 EL Mayonnaise
1 TL Dijonsenf, mild	1 Prise Meersalz	Pfeffer

Mehl mit Salz würzen und mit Bier glatt verrühren. Die Eier trennen und das Eiweiß zunächst beiseite stellen. Das Eigelb unter den Bierteig rühren und den Teig circa zehn Minuten ausquellen lassen.

Die Butter auf niedriger Temperatur zerlassen und etwas abkühlen lassen, dann mit dem Handrührgerät unter den Bierteig rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Bierteig heben. Rotbarschfilet in mundgerechte Stücke teilen und mit etwas Küchenpapier trocken tupfen.

Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Fritteuse mit Korbeinsatz auf circa 170 Grad vorheizen. Die Fischportionen einzeln durch den Teig ziehen und vorsichtig ohne Korb in das heiße Frittierfett legen. Nach circa fünf Minuten den ausgebackenen Fisch aus der Fritteuse heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Kartoffeln gar kochen. Die Pellkartoffeln abziehen und erkalten lassen. Inzwischen das gewaschene Gemüse in Stückchen schneiden, Zwiebel in Würfel. Die Kartoffeln in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Gemüse klein schneiden. Petersilie und Schnittlauch klein schneiden. Alles miteinander vermengen. Aus dem Olivenöl und dem Balsamicoessig, Oregano und Basilikum ein Dressing vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und über den Kartoffelsalat geben.

Ei 5 Minuten wachweich kochen. Eiklar gleichmäßig, aber sehr klein würfeln, Eigelb extra. Cornichons und Zwiebel ebenfalls sehr fein würfeln. Kapern und Sardellen fein hacken. Das extra gelassene Eigelb mit der Mayonnaise glattrühren. Alle anderen Zutaten dazu geben und sorgfältig vermengen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Rucola klein schneiden und unter die Remoulade heben. Petersilienblätter von den Stängeln zupfen, fein hacken, unter die Remoulade heben. Mit Meersalz, weißem Pfeffer aus der Mühle, Kapern- und Gurkensaft und Zitronensaft abschmecken. Alles im Stabmixer zerkleinern und in den Espuma geben.

Backfisch im Malzbierteig mit mediterranem Kartoffelsalat und Remoulade anrichten und servieren.

Erdal Yegin am 02. Dezember 2015