

Backfisch im Bierteig mit Remoulade und Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für den Backfisch:

2 Zanderfilets à 200 g	125 g Mehl	125 g Bier
2 Eier	2 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:

300 g Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Apfel
20 g Butter	1 TL Mehl	60 ml Gemüsefond
40 g Speck	1 TL Kümmel	2 Essiggurken
2 TL Gurkenwasser	3 TL Apfelessig	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Remoulade:

1 Ei, Eigelb	$\frac{1}{2}$ TL Senf	1 Gewürzgurke
125 ml neutr. Pflanzenöl	1 EL Weißweinessig	$\frac{1}{4}$ TL Zucker
$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 TL Kapern	2 Zweige Petersilie
2 Zweige Kerbel	2 Zweige Estragon	2 Zweige Dill
Salz	Pfeffer	

Für den Backfisch:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit Bier und Mehl verquirlen und 10 Minuten zur Seite stellen. Die weiche Butter unterrühren und mit Salz würzen. Das Eiweiß steif aufschlagen und unter die Masse heben.

Die Fischfilets waschen, trocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets durch den Bierteig ziehen und damit ummanteln.

Den Backfisch etwa 5 Minuten kross und goldgelb in der Fritteuse ausbacken.

Für den Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser und Kümmel ca. 17 Minuten garkochen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und pellen. In etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. Essiggurken fein hacken. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, klein schneiden und mit den Gurken zum Kartoffelsalat geben.

Die Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen und den Speck darin kross anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Das Mehl hinzugeben und umrühren. Mit Gemüsefond ablöschen. Sauce mit Essig, Gurkenwasser, Zucker, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und unter die Kartoffeln heben.

Für die Remoulade:

Das Eigelb mit dem Senf gut verrühren. Ganz langsam unter ständigem Schlagen das Öl einfließen lassen bis eine homogene, dickflüssige Masse entsteht. Den Essig langsam unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie, Kerbel, Estragon, Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Schalotte, Gewürzgurken, Kapern und die Kräuter fein schneiden und unter die Mayonnaise geben.

Den Backfisch im Bierteig mit Remoulade und Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Jessica Jungmann am 22. Mai 2017