

Kabeljau-Beignets, Remoulade, Zitronen-Kartoffel-Ragout

Für zwei Personen

Für das Ragout:

400 g festk. Kartoffeln	1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Zitrone (Abrieb)
1 Bund Dill	4 EL weißer Balsamico-Essig	50 ml Olivenöl mit Zitronenaroma
Salz	Pfeffer	

Für die Remoulade:

4 süß-saure Gewürzgurken	2 TL Kapern	$\frac{1}{2}$ Zitrone
3 Eier	1 TL Dijon-Senf	250 ml Sonnenblumenöl
1 Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Beignets:

400 g Kabeljaufilet	2 Eier	150 g Mehl
80 ml trockener Weißwein	3 EL Sahne	3 EL Zitronensaft
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 EL Rote Pfefferbeeren

Für das Kartoffel-Zitronen-Ragout:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Salzwasser in einem Topf erhitzen und Kartoffelwürfel 12 Minuten garen.

Frühlingszwiebeln von den Enden und der äußeren Schale befreien und in Ringe schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken.

Frühlingszwiebeln und Dill mit Balsamico, Zitronen-Öl, Salz und Pfeffer vermengen und eine Marinade herstellen. Kartoffelwürfel abgießen und kurz abdampfen lassen. Marinade und Kartoffeln vermengen und durchziehen lassen.

Für die Remoulade:

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und 1 Ei darin in 7 Minuten hart kochen.

2 Eier aufschlagen und Eigelb vom Eiweiß trennen. Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und Saft auffangen. Zitronensaft und Eigelb mit Senf, Salz, Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Öl portionsweise hinzugeben und zu einer Mayonnaise mixen.

Das hart gekochte Ei und die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden und zur Mayonnaise geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Kapern in feine Streifen schneiden und mit Petersilie und Mayonnaise vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Beignets:

Die Eier aufschlagen und Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelbe, 100 g Mehl, Sahne und Wein zu einem glatten Teig rühren. Fisch abbrausen, trockentupfen und in mundgroße Stücke schneiden. Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und Saft auffangen. Fisch mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Kabeljau in den Teig tauchen, bis der Fisch vollständig ummantelt ist. In der Fritteuse bei 160 Grad 3 Minuten goldbraun ausbacken.

Für die Garnitur:

Die Remoulade mit roten Pfefferbeeren garnieren, mit Kabeljau-Beignets und Zitronen-Kartoffel-Ragout auf Tellern anrichten und servieren.

Ulrich Niebuhr am 01. Juni 2017