Steinbeißer, Senf-Soße, Bratkartoffeln, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für den Fisch:

400 g Steinbeißer	100 g Mehl	100 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Dijon-Senf-Sauce:

2 große Schalotten	300 ml Fischfond	100 ml Sahne
50 ml Milch	2 EL Dijon-Senf (scharf)	2 EL Dijon-Senf (körnig)
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

2 große Kartoffeln, festk.	1 große Zwiebel	100 g Bacon, in Würfeln
100 g Butterschmalz	Salz	

Für den Gurken-Dill-Salat:

1 Schlangengurke	250 g Crème-Fraìche	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
2 EL Apfelessig	$\frac{1}{2}$ TL Pflanzenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Fisch:
Den Fisch waschen, trockentupfen und in sechs gleich große Stücke portionieren. Fisch mehlieren und im heißen Butterschmalz ca. 3 Minuten pro Seite anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den fertig gegarten Fisch vorsichtig auf einen Spieß spießen.

Für die Dijon-Senf-Sauce:
Schalotten abziehen, halbieren und fein würfeln. In einer heißen Pfanne mit Butterschmalz anbraten, bis die Schalotten glasig sind. Mit Fischfond und Sahne ablöschen und einköcheln lassen. Die zwei Senfsorten einrühren und mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bratkartoffeln:
Kartoffeln schälen, waschen und quer in ca. $\frac{1}{2}$ Zentimeter dünne Scheiben schneiden. Anschließend noch einmal Stärke abspülen und abtupfen.
Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett kross braten, anschließend die Zwiebel dazu geben und glasig braten. Die Kartoffelscheiben einer Pfanne in heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun anbraten, Speck und Zwiebeln unterheben. Mit Salz abschmecken.

Für den Gurken-Dill-Salat:
Gurke waschen und so schälen, dass ein wenig Schale an der Gurke bleibt. Gurke längs halbieren und entkernen. Mit einem Hobel Gurke in dünne Scheiben hobeln, salzen und in einem Sieb abtropfen lassen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.
Crème Fraìche mit Dill, Apfelessig, Öl und Zucker verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing über die abgetropften Gurken geben und vermischen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Freia Bischoff-Walter am 02. Juli 2018