

Rotbarsch-Filet mit Kartoffel-Speck-Salat und Remoulade

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Rotbarschfilets á 160 g	1 Ei	50 g Mehl
50 g Paniermehl	150 ml neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:

300 g festk. Drillinge	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehen
150 g gewürf. Speck	1 TL Senf	250 ml Gemüsefond
2 EL Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Remoulade:

1 Schalotte	1 TL eingelegte Kapern	5 Cornichons
2 Eier	1 TL Weißweinessig	1 TL Senf
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
250 ml neutrales Öl	Salz	weißer Pfeffer

Für den Fisch:

Den Fisch abwaschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Aus Ei, Mehl und Paniermehl eine Panierstraße aufbauen. Fisch zuerst im Mehl wenden und gut abklopfen. Dann durch Ei ziehen und zum Abschluss im Paniermehl wenden. Panade gut andrücken.

Öl in Pfanne heiß werden lassen. Panierte Fischfilets darin goldbraun ausbacken.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln waschen und mit Schale in gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Gemüsefond, Essig, Senf, Zwiebel und Knoblauch zu einer Marinade verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Speck in einer Pfanne ohne Fett auslassen und unter die Kartoffeln geben. Marinade unterheben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und über den Salat geben.

Für die Remoulade:

Eier, Senf, Essig, Salz und Pfeffer mit dem Stabmixer verrühren. Öl unter weiterem rühren tröpfchenweise in die Masse geben und zu einer Mayonnaise ziehen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Cornichons abtropfen lassen und ebenfalls fein würfeln. Kapern halbieren.

Schnittlauch, Dill und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schalotte, Cornichons, Kapern und Kräuter unter die Mayonnaise heben und nochmals mit Salz abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Liane Malbert am 06. September 2018