

Fisch-Frikadelle im Brötchen, Remoulade, Pommes frites

Für zwei Personen

Für den Fisch:

300 g Kabeljaufilet, ohne Haut	100 g Räucherlachs	2 Sardellen (Glas)
2 Eier	1 Zwiebel	1 Bund Petersilie
3 EL Semmelbrösel	40 g Butter	3 EL Sonnenblumenöl
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Remoulade:

3 Essiggurken	5 Kapern	3 Sardellen
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2 Eier	1 TL Estragonsenf
2 EL saure Sahne	200 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für das Brötchen:

150 g Mehl	1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Trockenhefe
1 Prise feines Salz		

Für die Pommes frites:

400 g festk. Kartoffeln	4 EL Olivenöl	! L Frittierfett
1 Prise feines Salz		

Für die Garnitur:

1 große Tomate	50 g Rucola
----------------	-------------

Für den Fisch: Den Kabeljau waschen und trockentupfen. Kabeljau, Räucherlachs und Sardellen fein würfeln. Die Eier trennen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und mit Fischwürfel, Eigelb, Petersilie und Semmelbrösel vermischen. Aus der Masse kleine Frikadellen formen und mit Semmelbröseln bestreuen. In einer Pfanne mit reichlich Öl und Butter etwa 8 Minuten goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Remoulade: Die Eier trennen. Eigelb und Estragonsenf mischen und mit langsam einfließendem Öl zu einer Mayonnaise mixen. Für die Pommes etwas beiseite stellen. Schnittlauch putzen und in Röllchen schneiden.

Essiggurken, Kapern und Sardellen hacken und mit den Zwiebeln in die übrige Mayonnaise rühren. Mit saurer Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Brötchen: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Backpulver und Salz vermischen, das Ei und 100 ml lauwarmes Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.

Zu kleinen Brötchen formen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Für die Pommes frites: Einen weiteren Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und zu gleichmäßigen Pommessticks schneiden.

Öl in der Fritteuse auf 200 Grad erhitzen und die Pommes hineingeben.

Nach 50 Sekunden die Pommes mit einer Schaumkelle herausnehmen und abkühlen lassen. Die Fritteuse auf 210 Grad aufdrehen und die Pommes ein zweites Mal in die Fritteuse geben. Für $3 \frac{1}{2}$ Minuten frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur: Die Tomate waschen und in feine Scheiben schneiden. Den Rucola waschen und trockenschleudern.

Die Brötchen mit Remoulade, Tomaten und Salat belegen, die Frikadelle hineingeben und mit Pommes frites servieren.

Jakob Herrmann am 21. August 2019