

Kabeljau im Bierteig, Kartoffel-Nest, Gurken-Wakame-Salat

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

4 Stück Kabeljau à 180 g	2 Eier (Größe M)	125 g helles Bier
250 g Mehl	2 EL Sesam (hell, dunkel)	200 g Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Zitronen-Mayonnaise:

3 Eier (Eigelb)	1 EL Dijon-Senf	1 Zitrone (Abrieb, Saft)
200 g Pflanzenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelnester:

4 mehligk. Kartoffeln	Pflanzenöl	Salz
-----------------------	------------	------

Für den Wakame-Gurken-Salat:

2 Salatgurken	20 g Wakame Algen	60 ml Reissessig
25 ml Honig	$\frac{1}{2}$ EL Sojasauce	1 TL heller Sesam
1 TL Salz		

Für den Kabeljau:

Die Eier trennen. Eigelbe mit 150 g Mehl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Bier nach und nach mit dem Schneebesen einrühren. 20 Minuten quellen lassen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. 4 Stücke Kabeljau abbrausen, trocken tupfen und ca. 100 g Mehl in eine flache Schale geben. Öl in einem weiten Topf erhitzen. Eischnee in 2 Portionen unter den Bierteig heben und Fisch leicht mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden und abklopfen. Den Fisch durch den Teig ziehen, mit Sesam bestreuen und etwas abtropfen lassen. Direkt ins heiße Öl geben und die Temperatur gegebenenfalls leicht reduzieren. 2-3 Minuten von jeder Seite goldbraun backen

Für die Zitronen-Mayonnaise:

Eier trennen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben.

Halbieren und Saft auspressen. Eigelbe mit dem Senf und 1 EL Zitronensaft in eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen verrühren.

Öl zuerst tropfenweise und später in einem dünnen Strahl einlaufen lassen, während weiterhin gerührt wird. Alles solange verrühren, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Zum Schluss mit dem Abrieb einer Zitrone, Salz und Pfeffer und ein wenig Zucker abschmecken.

Für die Kartoffelnester:

Kartoffeln schälen. Kartoffeln mit dem Spiralschneider zu Kartoffelnudeln schneiden und für 15 Minuten in Wasser legen. Herausnehmen und trocken tupfen. In heißem Fett goldbraun ausbacken, herausnehmen und das Fett abtropfen lassen. Mit Salz abschmecken.

Für den Wakame-Gurken-Salat:

Gurken waschen, trockentupfen, in dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Die Hälfte des Salzes und Wakame Algen dazugeben und vermengen. Reissessig, Honig, einen Teil der Sojasauce, sowie ein Drittel des Sesams zu den vorbereiteten Gurken und Wakame Algen geben und gut vermengen. Für ca. 20 Minuten ziehen lassen. Am Ende mit Salz abschmecken und mit dem Rest Sesam bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Pauline Röble am 09. September 2019