Backfisch mit Gurken-Kartoffel-Stampf und Remoulade

Für zwei Personen

Für den Teig:

120 g Mehl	2 Eier	240 ml helles Bier
60 ml Traubenkernöl	Salz	

Für den Backfisch:

400 g Kabeljauloin, ohne Haut	2 Knoblauchzehen	Mehl
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Gurken-Kartoffelstampf:

400 g vorw. festk. Kartoffeln	80 g Cornichons	80 g schlesische Senfgurken
2 EL Schmand	2 EL Butter	Salz

Für die Remoulade:

60 g Cornichons	60 g Perlzwiebeln	3 Eier
50 g Schmand	2 TL Dijon-Senf	weißer Balsamicoessig
2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Schnittlauch	2 Zweige Dill
200 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Für den Teig:
Das Mehl, Bier, Öl und ca. $\frac{1}{2}$-1 Teelöffel Salz miteinander vermengen.
Eier trennen, Eiweiß auffangen, steif schlagen und unter den Teig ziehen.
Wenn der Backteig bei der Zubereitung extrem kalt ist, dann wird der Backfisch beim Ausbacken schön kross.

Für den Backfisch:
Kabeljau waschen und trockentupfen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Knoblauch einreiben. Anschließend mehlieren, durch den Teig ziehen und für ca.
10-12 Minuten bei 160 Grad frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Gurken-Kartoffelstampf:
Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Abgießen und anschließend stampfen. Cornichons in feine Scheiben und Senfgurken in feine Stücke schneiden. Gurken sowie Butter und Schmand unter den Stampf heben.
Ggf. mit Salz würzen.

Für die Remoulade:
Zwei Eier hart kochen. Abkühlen lassen und pellen.
Drittes Ei in einen hohen, sehr schmalen Becher geben, dann Rapsöl und Senf hinzugeben. Den Stabmixer auf den Boden des Bechers stellen, einschalten und mixen. Stabmixer langsam nach oben ziehen und eine Mayonnaise herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig abschmecken, dann mit Schmand verrühren. Perlzwiebeln, Eier und Cornichons in sehr kleine Stücke schneiden und dazu geben. Petersilie, Schnittlauch und Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Unter die Masse heben. Remoulade mit Gurkenwasser und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
Zitrone achteln und zum Backfisch servieren.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Verena Wendring am 05. Juli 2021