

Backfisch mit Remoulade und Sweet Chili-Spitzkohl

Für zwei Personen

Für den Backfisch:

300 g Kabeljauloins	1 Limette	100 g Mehl, Typ 405
200 g Tempuramehl	150 g Pankomehl	Wasabipaste
1 Prise Kurkuma	200 ml kaltes Mineralwasser	Pflanzenöl

Für die Remoulade:

2 Eier, (L)	4 Cornichons	1 Frühlingszwiebel
1 Orange	1 Limette	2 EL Dijon-Senf
1 EL eingel. Sushi-Ingwer	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Thaibasilikum
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	2 Zweige Minze	2 Zweige Dill
1 TL Puderzucker	3 EL Siracha-Sauce	1 EL Wasabipaste
Currypulver	200 ml neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für den Spitzkohlsalat:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	2 Peperoncini	2 Knoblauchzehen
1 Limette	1 Stange Zitronengras	2 Limettenblätter
15 g Maisstärke	100 ml Reisessig	50 g Rohrzucker
1 Prise Zucker	2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:	2 EL Saiblingskaviar	Shisoblätter

Für den Backfisch: Neutrales Öl in einer Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Wasabipaste in kaltem Mineralwasser anrühren, mit Tempuramehl zum Tempurateig verrühren. Eine Panierstrasse vorbereiten. Fisch säubern, mit Limettensaft und Salz würzen und erst im Mehl wenden, dann im Tempurateig tauchen und im Panko wälzen. Ca. 4 Minuten in der Fritteuse goldbraun backen, dabei immer wieder wenden. Dann auf einem Teller mit Küchenpapier ablegen und etwas salzen.

Für die Remoulade: Orangenschale reiben. Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Eier trennen und Eigelbe mit Senf und 2 EL Limettensaft in ein hohes schmales Gefäß geben und salzen und zuckern. Mit einem Mixer auf niedriger Stufe Zutaten zusammen mixen und währenddessen langsam Öl einfließen lassen bis eine Mayonnaise entstanden ist. Danach Limetten- und Orangenabrieb dazugeben.

Sushi-Ingwer und Cornichons klein hacken. Die Kräuter fein hacken.

Frühlingszwiebel (mittleres Stück) klein schneiden. Alle Zutaten in die Mayonnaise geben und mit Salz, Pfeffer, Siracha-Sauce und etwas Wasabipaste und Curry abschmecken.

Für den Spitzkohlsalat: Spitzkohl hobeln, etwas salzen und kneten. Mit 1-2 EL Reisessig und Sonnenblumenöl marinieren.

Für die Sweet-Chili-Sauce 175 ml Wasser mit restlichem Reisessig und Zucker in einer Pfanne aufkochen. Zitronengras flach klopfen und zusammen mit den Limettenblättern dazugeben. Limette halbieren, auspressen und etwas Limettensaft dazu geben. Peperoncino klein schneiden und je nach Schärfe ein paar Stücke dazugeben. Knoblauch abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne goldbraun frittieren und ebenfalls dazugeben. Kurz aufkochen lassen, dann von der Herdplatte nehmen und ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und mit Maisstärke andicken. Abkühlen lassen. Später den Salat damit marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur: Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tamara Hesselmann am 07. Juni 2022