

# Petersfisch im Kartoffel-Kokon mit Limetten-Mayonnaise

## Für zwei Personen

### Für den Petersfisch:

1 Petersfisch	2 große Kartoffeln	1 Bund Dill
Öl	Salz	Pfeffer

### Für die Limetten-Mayonnaise:

1 Limette, Saft, Abrieb	1 Ei	1 EL mittelscharfer Senf
80 ml Sonnenblumenöl	1 Msp. Cayennepfeffer	Zucker
Salz		

### Für die Gurken-Spaghetti:

1 große Salatgurke	Salz	Pfeffer
--------------------	------	---------

### Für den Buttermilchsud:

500 g Buttermilch	30 ml weißer Balsamessig	1 Prise Zucker
1 Prise Salz		

### Für das Dill-Öl:

180 ml Rapsöl	100 g Dill	20 g glatte Petersilie
---------------	------------	------------------------

### Für die Garnitur:

Hippo Tops Kresse	Vene Cress	essbare Blüten
-------------------	------------	----------------

## Für den Petersfisch:

Den Petersfisch filetieren, enthäuten und die Filets in ihre natürlichen Segmente teilen. Die vier längeren Filets mit Dill belegen und je zwei Filets aufeinanderlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffel schälen und mit dem Spiralschneider in lange dünne Fäden schneiden. Die Filets mit den Kartoffelfäden ohne Zwischenraum zu lassen eng umwickeln. In 160 Grad heißem Öl ca. 5 Minuten ausbacken.

## Für die Limetten-Mayonnaise:

Schale der Limette abreiben, den Saft auspressen.

Ei trennen und das Eigelb in einen hohen Rührbecher geben. Mit einem Stabmixer durchmischen und langsam das Öl dazugeben. Mayonnaise zum Schluss mit Salz, Zucker, Cayennepfeffer, Limettensaft und -abrieb abschmecken.

## Für die Gurken-Spaghetti:

Gurke schälen und in dünne Streifen schneiden. Mit Hilfe einer Pinzette zu einer länglichen Rolle drehen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

## Für den Buttermilchsud:

Buttermilch mit Balsamessig, Zucker und Salz abschmecken.

## Für das Dill-Öl:

Dill und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Dill, Petersilie und Öl in einen Mixer geben, fein pürieren und dann passieren.

## Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse und Blüten garnieren.

Je zwei Rollen Gurken-Spaghetti in eine tiefe Schale geben. Etwas Buttermilchsud angießen. Einige Tropfen Dill-Öl dekorativ einträufeln lassen. Mit Kresse garnieren. Petersfisch im Kartoffelkokon halbieren und auf separatem Teller anrichten. Mit Tupfen von der Limetten-Mayonnaise, Vene Cress und Blüten garnieren. Servieren.

Nelson Müller am 07. Oktober 2022