

Backfisch mit Remoulade, Waffeln mit Kirschen und Sahne

Für zwei Personen

Für den Backfisch:

| | | |
|--------------------------------|--------------------|---------------|
| 300 g Kabeljaufilet, ohne Haut | 1 Zitrone | 2 Eier, KI. M |
| 500 g Butterschmalz | 200 ml helles Bier | 150 g Mehl |
| 1 Stängel Petersilie | Öl | Salz |

Für die Remoulade:

| | | |
|---------------------------|-----------------------|---------------------|
| 1 roter säuerlicher Apfel | 5-6 Cornichons | 1 Sardellenfilet |
| 2 EL Kapern | 1 Zitrone | 2 Eier, KI. M |
| 2 EL Sahnejoghurt | 2 TL Dijonsenf | 2 Zweige Petersilie |
| 2 Zweige Estragon | 2 Zweige Dill | ½ Bund Schnittlauch |
| Zucker, Salz, Pfeffer | 130 ml Sonnenblumenöl | Eiswasser |

Für die Waffeln:

| | | |
|------------------|---------------------|--------------------|
| 2 Eier | 125 g weiche Butter | 180 ml Buttermilch |
| 1 Vanilleschote | 2 EL Honig | 75 g Zucker |
| 250 g Weizenmehl | ½ TL Backpulver | Speiseöl |
| Puderzucker | Salz | |

Für die Kirschen:

| | | |
|------------------------|------------------------|-------------------|
| 200 g TK-Sauerkirschen | 1 Zitrone | 50 ml Rotwein |
| 50 ml Portwein | 1 EL Johannisbeerlikör | ½ EL Kirschwasser |
| 1 EL flüssiger Honig | ½ EL Speisestärke | |

Für die Sahne:

150 ml Schlagsahne

Für die Tote Tante:

| | | |
|-----------------------------|-------------|-----------------|
| 250 ml Milch | 50 ml Sahne | 50 ml Amaretto |
| 4 TL ungesüßtes Kakaopulver | 1 TL Zucker | 1 Vanilleschote |

Für den Backfisch:

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen. Eigelbe, 100 g Mehl, Bier und etwas Salz in einer Schale zu einem glatten Teig verrühren und etwa 5 Minuten quellen lassen. Eiweiß separat steif schlagen und unter den Teig heben. Butterschmalz und Öl in einer Fritteuse erhitzen.

Fischfilets im übrigen Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen.

Fisch durch den Bierteig ziehen und etwas abtropfen lassen. Filets portionsweise im 150 Grad heißen Fett auf beiden Seiten ca. 3 Minuten goldbraun backen. Fisch herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fisch bei 60 Grad in dem Backofen warmhalten.

Zitrone abspülen, trockenreiben und halbieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und von den Stielen zupfen. Fischfilets mit Zitronenhälften und der Petersilie auf Tellern oder einer Platte anrichten. Mit der Remoulade servieren.

Für die Remoulade:

Ein Ei in einem kleinen Topf mit kochendem Wasser in 10-12 Minuten hart kochen. In Eiswasser in den Kühlschrank stellen und abschrecken.

Das zweite Ei mit Sonnenblumenöl, 1 1/2 TL Salz und Senf in ein hohes Gefäß geben. Einen Pürierstab hineinstellen und, ohne das Gerät zu bewegen, so lange laufen lassen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Zum Schluss den Pürierstab einige Male auf und abziehen und den Joghurt untermischen.

Das hartgekochte Ei pellen, halbieren und hacken. Kapern und Sardellenfilet ebenfalls hacken.

Cornichons halbieren und fein würfeln.

Apfel vierteln, entkernen und fein würfeln. Petersilie, Dill, Estragon und Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Von der Petersilie die Blättchen abzupfen. Estragon und Dill ebenfalls von den Stielen zupfen.

Alles fein hacken. Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden. Alle Zutaten unter die Mayonnaise heben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und 2 EL Zitronensaft abschmecken, abdecken und die Remoulade kalt stellen.

Für die Waffeln:

Waffeleisen vorheizen. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen.

Butter in einer Rührschüssel in einer Küchenmaschine geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillemark und Salz unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch hineinrühren. Honig dazugeben und ebenfalls verrühren.

Das Waffeleisen einfetten und den Teig darin portionsweise goldbraun ausbacken. Die fertigen Waffeln auf einem Küchenrost auskühlen lassen, vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Für die Kirschen:

Stärke in einer kleinen Schüssel mit 2 EL Rotwein verrühren. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Restlichen Rotwein mit Portwein, Johannisbeerlikör, Kirschwasser, Honig und den Zitronensaft in einen Topf geben. Alles zum Kochen bringen, die angerührte Stärke dazugeben und nochmals kurz unter Rühren aufkochen lassen, bis die Flüssigkeit dicker wird. Dann vom Herd nehmen und Kirschen zugeben.

Für die Sahne:

Sahne schlagen und zu den Kirschen servieren.

Für die Tote Tante:

Vanilleschote halbieren. Milch mit Vanilleschote erhitzen, währenddessen die Sahne steif schlagen. Dann den Kakao und Zucker in die Milch geben und heiß werden lassen. Vanilleschote entnehmen, Kakao in ein Glas füllen und Amaretto hinzufügen. Eine Haube geschlagene Sahne auf der Tasse platzieren.

Björn Rettig am 06. Dezember 2022