

# Hamburger Pannfisch mit Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für den Pannfisch:

|                               |                 |                           |
|-------------------------------|-----------------|---------------------------|
| 250 g Seelachsfilet ohne Haut | 1 Knoblauchzehe | 6 Zweige Blatt Petersilie |
| 6 Zweige Thymian              | 1 Lorbeerblatt  | 100 g Butter              |
| 4 EL Butterschmalz            | Salz            | Pfeffer                   |

### Für die Senfsauce:

|                                      |                     |                  |
|--------------------------------------|---------------------|------------------|
| $\frac{1}{2}$ Stange Staudensellerie | 4 weiße Champignons | 1 Schalotte      |
| 150 ml Fischfond                     | 2 EL Weißweinessig  | 150 ml Sahne     |
| 1 EL Crème-fraîche                   | 30 g Butter         | 1 EL feiner Senf |
| 1 EL grobkörniger Senf               | Prosecco            | Salz, Pfeffer    |

### Für die Kartoffeln:

|                          |                         |               |
|--------------------------|-------------------------|---------------|
| 50 g feine Speckstreifen | 400 g festk. Kartoffeln | 50 g Zwiebeln |
| 5 EL Butterschmalz       | Pflanzenöl              | Salz, Pfeffer |

### Für den Gurkensalat:

|               |                        |                |
|---------------|------------------------|----------------|
| 3 Mini Gurken | 1 Bund Dill            | 1 Prise Zucker |
| 50 ml Rapsöl  | 20 ml heller Balsamico | Salz, Pfeffer  |

### Für die Garnitur:

|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| 5 essbare Blüten | Limetten-Kaviar |
|------------------|-----------------|

**Für den Pannfisch:** Die Petersilienblätter von den Stielen entfernen und zur Seite legen. Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Thymianzweige zusammen mit Petersilienstielen, Knoblauchzehe und Lorbeerblatt in Butter in einem Topf erwärmen und für 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend die aromatisierte Butter durch ein Sieb passieren.

Seelachs in vier gleichgroße Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fischstücke von beiden Seiten anbraten. Etwas von der aromatisierten Butter zugeben. Den Fisch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Senfsauce:** Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden. Staudensellerie waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Champignons putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Alles in einem Topf in Butter anschwitzen und mit Weißweinessig ablöschen. Fischfond und Sahne zugeben und etwas reduzieren lassen. Anschließend die Sauce passieren. Crème fraîche und beide Senfsorten hinzugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Prosecco abschmecken.

**Für die Kartoffeln:** Kartoffeln schälen, kochen und in Würfel schneiden. Pfanne mit etwas Wasser und Salz füllen, Kartoffelwürfel reingeben, so dass die Würfel zur Hälfte bedeckt sind. 12 Minuten kochen lassen, bis das Wasser verdunstet ist.

Kartoffeln in einer neuen Pfanne mit Pflanzenöl und Butterschmalz von allen Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Speckstreifen in Würfel schneiden. Speckwürfel und Zwiebel mit den Kartoffeln mitbraten und vermengen.

**Für den Gurkensalat:** Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden. Dill fein schneiden und mit hellem Balsamicoessig, Rapsöl, Salz, Pfeffer und Zucker vermengen.

Anschließend damit die Gurken kurz marinieren. Abschließend mit Dill garnieren.

**Für die Garnitur:** Mit essbaren Blüten und Limetten-Kaviar garnieren.

Karsten Leerhoff am 20. Juli 2023