

Kabeljau, Karpfen im Bierteig mit Rotkohl-Salat

Für zwei Personen

Für den Fisch im Bierteig:

200 g Kabeljaufilet	200 g Karpfenfilet	1 Zitrone, davon Saft
500 ml helles Bier	500 g Mehl	Salz, Pfeffer

Für den Rotkohlsalat:

300 g Rotkohl	50 ml Himbeeressig	1 Zweig glatte Petersilie
1-2 TL Lebkuchengewürz	Zucker	Salz

Für die Kartoffelecken:

500 g Drillinge	100 ml Öl	Salz, Pfeffer
-----------------	-----------	---------------

Für die Remoulade:

2-3 Gewürzgurken	2-3 EL Gewürzgurkenwasser	2-3 EL Kapern
1 Zitrone, davon Saft	1 Ei, Größe M	200 g Joghurt
200 g Crème fraîche	1 TL Senf	50 g Dill
50 g Petersilie	200 ml neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zitrone, davon Abrieb	1 Zweig Dill
-------------------------	--------------

Für den Fisch im Bierteig:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zitronensaft auspressen. Mehl mit Bier, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft verrühren bis eine sämige Konsistenz entsteht. Fisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch in Mehl wälzen und dann durch den Bierteig ziehen.

Fisch in der Fritteuse bei 180 Grad ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Rotkohlsalat:

Rotkohl putzen und in feine Scheiben Hobeln. Mit Zucker, Salz, Himbeeressig und Lebkuchengewürz marinieren und gut durchkneten.

Einige Minuten durchziehen lassen und erneut mit Zucker und Salz abschmecken. Petersilie fein schneiden und unter den Salat heben.

Für die Kartoffelecken:

Drillinge waschen und halbieren. Halbierte Drillinge mit etwas Öl, Salz und Pfeffer würzen und bei 180 Grad für 20-25 Minuten im Backofen backen.

Für die Remoulade:

Ei mit Senf in einen hohen Becher geben. Öl direkt darauf gießen. Dann Stabmixer auf den Boden des Bechers stellen, einschalten und eine Mayonnaise herstellen.

Zitronensaft auspressen. Mayonnaise, Joghurt und Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft glattrühren. Gewürzgurken, Kapern, Dill und Petersilie in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten mit dem Mayonnaisen-Gemisch verrühren. Mit Gewürzgurkenwasser, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Gericht mit Zitronenabrieb und Dillspitzen verfeinern.

Richard Decker am 14. November 2023