

Brandade vom Karpfen mit Rote-Bete-Meerrettich-Tatar

Für zwei Personen

Für den Fisch:

250 g Karpfenfilet, mit Haut	300 g Kartoffeln	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Saft, Abrieb	50 ml Weißwein	200 ml Gemüsesfond
1 Zweig Petersilie	6 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Tatar:

200 g Rote Bete	1 cm Meerrettich	1 Orange, Saft
1 Zitrone, Saft, Abrieb	1 TL Weißweinessig	1 TL Senf
1 EL Honig	1 Zweig Dill	3 EL Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Gurken:

4 kleine Essiggurken	3 EL Weißbier	2 EL Stärke
2 EL Mehl	6 EL Semmelbrösel	Öl, Salz

Für die Mayonnaise:

1 Ei	1 Zitrone, Saft	1 Orange, Saft, Abrieb
2 EL Senf	150 ml Weißweinessig	1 TL Jaipur-Currypulver
150-200 ml Sonnenblumenöl	Salz	

Für die Deko:	1-2 Zweige Petersilie	1-2 Zweige Dill
----------------------	-----------------------	-----------------

Für den Fisch: Die Kartoffeln schälen, klein schneiden, in Salzwasser weich kochen.

Dann abseihen, Kartoffeln durch eine Presse drücken, etwas auskühlen lassen.

Knoblauch abziehen und pressen. Zitrone in Scheiben schneiden.

Knoblauch, Zitrone, Weißwein, Gemüsesfond, Salz in einen Topf geben, langsam erwärmen.

Fisch häuten und Gräten entfernen. Fisch grob schneiden und in den Sud legen. Darin ziehen lassen. Fisch entnehmen, auf Gräten prüfen und zerrupfen. Gepresste Kartoffeln, Öl und gehackte Petersilie zum Fisch geben und gut vermengen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Löffel oder angefeuchteten Händen große Nocken formen.

Fischhaut in eine Pfanne legen, Backpapier darauflegen, mit einem Topf beschweren und langsam knusprig braten.

Für das Tatar: Rote Bete schälen. Ca. 1/3 der Roten Bete in Würfel schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Orange auspressen und Rote Bete damit ablöschen.

Restliche Rote Bete reiben. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann auspressen. Zitronensaft, Zitronenabrieb, Weißweinessig, Senf, Honig, gehackten Dill, Öl, Salz und Pfeffer verrühren.

Rote-Bete-Würfel und geriebene Rote Bete mit dem Dressig vermengen.

Meerrettich schälen, fein reiben und unterheben.

Für die Gurken: Einen Backteig aus Weißbier, Mehl und 2 TL Wasser herstellen. Teig salzen.

Essiggurken tropfentupfen. Zuerst in Stärke wenden, dann durch den Teig ziehen und zum Schluss in Semmelbrösel wälzen. In heißem Öl goldgelb frittieren.

Für die Mayonnaise: Ei, Senf, einen Spritzer Zitronensaft, einen Spritzer Orangensaft und Salz in einen hohen Becher geben und vermischen. Langsam das Öl zugießen und Masse zu einer Mayonnaise hochziehen. Mit Zitronensaft, Orangenabrieb, Weißweinessig, Currypulver und Salz abschmecken.

Für die Deko: Gericht mit Petersilie und Dill garnieren.

Nina Drenkelforth am 22. November 2023