

# Kabeljau, Gurken-Relish, Kartoffel-Stroh, Mayonnaise

## Für zwei Personen

### Für den Kabeljau:

2 dicke Kabeljaufilets	2 Eier	100 g Pankomehl
3 EL Mehl	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

### Für das Gurken-Relish:

1 Salatgurke	1 Schalotte	75 ml Weißweinessig
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 TL Senfsaat	$\frac{1}{2}$ TL Kurkumapulver
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Ingwer	50 g Zucker	1 TL Mehl
1 TL Salz		

### Für das Kartoffelstroh:

1 große Kartoffel	Speisestärke	Sonnenblumenöl, Salz
-------------------	--------------	----------------------

### Für die Trüffel-Mayonnaise:

$\frac{1}{2}$ kl. schwarzer Trüffel	1 Zitrone, Saft	1 Ei
1 TL Dijonsenf	1 TL Weißweinessig	30 ml Trüffelöl
170 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Salicorn-Salat:

300 g Salicornes ohne Wurzeln	1 Zitrone, Saft	1 TL schwarzer Sesam
$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ schwarzer Trüffel	Dillspitzen
---------------------------------	-------------

### Für den Kabeljau:

Den Kabeljau in gewünschte Größe schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier in einen tiefen Teller geben und miteinander verquirlen.

Mehl und Pankomehl ebenfalls separat auf Teller geben. Zuerst die Kabeljaustücke mehlieren, dann im Ei wenden und anschließend vorsichtig im Pankomehl wälzen. Hier die Panade nicht zu sehr andrücken.

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Kabeljaufilets darin frittieren, bis sie knusprig sind. Anschließend auf Küchenkrepp kurz entfetten lassen.

### Für das Gurken-Relish:

Gurke schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Schalotte abziehen und fein hacken. Beides mit Kurkumapulver, gemahlener Ingwer, Senfsaat und Salz vermengen und kurz ziehen lassen.

Weißweinessig mit Zucker und Mehl in einem kleinen Topf aufkochen und andicken lassen, anschließend die Gurkenmischung hinzugeben. Kurz köcheln und danach ziehen lassen. Zum Schluss den Dill fein hacken und in das Relish einrühren.

### Für das Kartoffelstroh:

Kartoffel schälen und mithilfe eines Spiralschneiders in Spiralen schneiden. Öl in einer Fritteuse auf ca. 170 Grad erhitzen. Das rohe Kartoffelstroh vor dem Frittieren mithilfe eines Küchentuchs oder Küchenkrepp entwässern, ausdrücken und anschließend leicht salzen und in Stärke wälzen. Kartoffelstroh wenige Sekunden in dem Öl frittieren und anschließend auf einem Küchenkrepp entfetten lassen.

### Für die Trüffel-Mayonnaise:

Trüffel sehr fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Ei, Dijonsenf, Weißweinessig und Zitronensaft mit einem Pürierstab mixen.

Nun vorsichtig die Öle einfließen lassen, so dass die Masse emulgiert.

Anschließend die Trüffelstückchen unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Salicorn-Salat:**

Salicornes waschen und trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Salicornes kurz darin anbraten. Zitrone auspressen und einen kleinen Spritzer Saft zu den angebratenen Salicornes geben. Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Die Salicornes sind von Natur aus schon sehr salzig, daher sparsam mit Salz sein. Anschließend separat anrichten und mit Sesam bestreuen.

**Für die Garnitur:**

Trüffel hobeln. Gericht mit Trüffelscheiben und Dillspitzen garnieren.

Lena Rath am 12. Juni 2024