

Croustillants vom Steinbeißerfilet in der Frühlingsrolle

Für zwei Personen

Für die Croustillants:

200 g Steinbeißerfilet	$\frac{1}{2}$ Zitrone	4 Halme Schnittlauch
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Pck. TK-Frühlingsrollenteig	1,5 l Frittierfett
Salz	Pfeffer	

Für die Soja-Reduktion:

50 ml Sojasauce	10 ml Ketjap Manis	3 cm Ingwer
1 TL Currypulver	10 g Zucker	

Für die Koriander-Mayonnaise:

1 Ei	$\frac{1}{2}$ Zitrone	20 g Crème-fraîche
2 Zweige Koriander	5 g Korianderpulver	200 ml neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

50 g Baby-Leaf	10 Kapuzinerkresseblüten	1 EL weißer Balsamico
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Croustillants:

Das Fischfilet unter laufendem Wasser gut waschen und trockentupfen. Anschließend grob zerkleinern und in einen Multi Zerkleinerer geben.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zerhacken und mit zum Fisch geben. Alles gut mixen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen und auffangen. Fischmasse mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und weiter zu einer groben Farce verarbeiten. Den gefrorenen Frühlingsrollenteig mit einer Aufschnittmaschine in 5 mm breite Fäden schneiden, aus der Farce kleine Bällchen formen und im Frühlingsrollenteig einrollen. Das Frittierfett erhitzen und die Bällchen darin ausbacken.

Für die Soja-Reduktion:

Ingwer schälen und fein hacken. Zusammen mit der Sojasauce und Ketjap Manis in einem Topf erhitzen, reduzieren und dicklich einkochen. Mit Currypulver und Zucker abschmecken.

Für die Koriander-Mayonnaise:

Ei aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit einem Mixstab aufschlagen. Anschließend das Öl erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl unter das Eigelb mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mayonnaise mit Zitronensaft, Crème fraîche, gehacktem Koriander und Korianderpulver vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Baby-Leaf Blättchen waschen und trockenschleudern. Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und den Salat damit anmachen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kresse und Salatblättchen garnieren und servieren.

Brigitte Jimenez-Guder am 20. August 2019