

# Kabeljau im Kräuter-Bierteig, Gurken-Salat, Remoulade

## Für zwei Personen

### Für den Kabeljau:

300 g Kabeljaufilet	1 Zitrone	2 Eier
120 ml Bier	1 EL scharfer Senf	125 g Mehl
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 Zweig Petersilie	1 Zweig Kerbel
1 Zweig Estragon	1 Zweig Dill	Mehl
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Remoulade:

1 Zitrone, Saft	3 Cornichons	1 Sardelle
1 TL Kapern	3 Eier	$\frac{1}{2}$ TL Senf
1 EL Essiggurkenwasser	1 Spritzer Worcestersauce	1 Zweig glatte Petersilie
1 Prise Zucker	125 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

### Für den Rahm-Gurken-Salat:

1 Salatgurke	1 Zitrone	80 g saure Sahne
1 EL Mayonnaise	3 Zweige Dill	Salz, Pfeffer

**Für den Kabeljau im Kräuterbierteig:** Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Fisch abwaschen und trockentupfen. Dann in ca. 4x4 cm große Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone waschen, halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen und auffangen. Fisch mit Senf und Zitronensaft einpinseln. Eier aufschlagen und in einer Schüssel miteinander verquirlen. Danach mit Mehl, Backpulver und Bier zu einem flüssigen Teig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuter jeweils abbrausen, trockenwedeln und die Blätter fein hacken.

Fischwürfel in den gehackten Kräutern wenden, sodass sie von allen Seiten damit bedeckt sind. Anschließend mehlieren und durch den Bierteig ziehen. Im heißen Fett der Fritteuse ca. 2 Minuten knusprig braun ausbacken.

**Für die Remoulade:** Ein Ei in einem kleinen Topf mit Wasser hart kochen. Andere Eier aufschlagen und trennen. Eigelbe mit Senf und Essiggurkenwasser in eine kleine Schüssel geben, Eiweiß anderweitig verwenden. Zitrone waschen, halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen und mit in das Gefäß geben. Mit einem Mixer auf niedriger Stufe Zutaten zusammen mixen und währenddessen langsam Öl einfließen lassen bis eine Mayonnaise entstanden ist. Einen Esslöffel der Mayonnaise beiseitestellen für den Gurkensalat. Sardelle, Kapern und Cornichons klein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und auch fein hacken. Das hart gekochte Ei abschrecken, pellen und zerkleinern. Alle Zutaten in die Mayonnaise geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Worcestersauce abschmecken.

**Für den Rahm-Gurken-Salat:** Gurke waschen und schälen, dann mit einer Mandoline in feine Scheiben hobeln. In ein Sieb geben, mit Salz würzen und Wasser ziehen lassen.

Dann ausdrücken. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Zitrone waschen, halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen und auffangen. Mayonnaise, saure Sahne und Zitronensaft mischen und mit Pfeffer, Salz und Dill abschmecken. Anschließend Gurkenscheiben mit der Sauce vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kräutern garnieren und servieren.

Alexander Fritz am 22. März 2022