

Saurer Brat-Wolfsbarsch mit Apfel-Remoulade und Gurken

Für zwei Personen

Für den Fisch:

400 g Wolfsbarsch 2 EL Mehl Rapsöl, Salz, Pfeffer

Für den Sud:

1 dicke Zwiebel 8 cl Kräuternessig 10 Nelken
2 Lorbeerblätter 2 EL Zucker Salz, Pfeffer

Für die Remoulade:

2 Scheiben Bacon $\frac{1}{2}$ Granny Smith Apfel 1 Gewürzgurke
2 Eier 1 EL Senf 1 EL Apfelessig
200 ml Rapsöl 1 Zweig Dill Salz, Pfeffer

Für die Gurken:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke 1 EL Kürbiskernöl 1 Zweig Dill
Salz

Für den Fisch:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Den Wolfsbarsch abbrausen, trockentupfen, in Mehl wenden, salzen und pfeffern und kräftig in Rapsöl auf der Hautseite anbraten.

Für den Sud:

Lorbeerblätter abzupfen. Zwiebel abziehen, in halbe, dicke Ringe schneiden und in eine Pfanne geben. Mit 300 ml Wasser, Zucker, Kräuternessig, Nelken, Lorbeer, Salz und Pfeffer vermischen und aufkochen. Anschließend in eine Glasschale füllen und den krossen Fisch bei Zimmertemperatur mit der Hautseite nach oben hineinlegen und ziehen lassen.

Für die Remoulade:

Bacon im Ofen trocknen und danach fein hacken. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und ein Ei darin hart kochen.

In einem hohen Gefäß rohes Ei, Senf und Öl geben und mit einem Pürierstab daraus eine Mayonnaise mixen.

Gewürzgurke und hartgekochtes Ei fein würfeln. Apfel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Mayonnaise mit Bacon, Gewürzgurken, Ei, Dill, Apfel und Apfelessig verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gurken:

Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gurke schälen, von Enden befreien und in feine Streifen schneiden. Salzen und abtropfen lassen. Mit Öl und Dill marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 29. Mai 2020