

Kartoffel-Salat mit Kabeljau und Sauce tartare

Für zwei Personen

Für den Kartoffelsalat:

500 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	100 ml weißer Balsamicoessig
1 TL Kümmel	50 ml Sonnenblumenöl	Salz
Pfeffer		

Für den Kabeljau:

400 g Kabeljauloins	2 Eier	400 g Butterschmalz
2 EL Mie de Pain	2 EL Panko	2 EL Mehl
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für die Sauce tartare:

1 EL geschn. Gewürzgurke	1 EL geschn. Radieschen	1 EL geschn. Schalotten
$\frac{1}{2}$ Zitrone, (Abrieb, Saft)	1 Ei	1 EL Schmand
1 EL Dijonsenf	1 EL weißer Balsamicoessig	1 EL geschn. Schnittlauch
1 EL geschn. Petersilie	150 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1-2 Zw. Dill	1-2 Zw. Schnittlauch	1-2 Zw. Petersilie
--------------	----------------------	--------------------

Für den Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln waschen und mit 1 EL Salz und Kümmel kochen.

Abschütten, warm pellen und gänzlich abkühlen lassen. Die kalten Kartoffeln in hauchdünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Zwiebel abziehen, in ganz feine Würfel schneiden und zu den Kartoffeln geben. Den weißen Balsamicoessig und das Sonnenblumenöl zufügen.

Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. 200 ml lauwarmes Wasser zufügen und alles sanft vermengen.

Für den Kabeljau:

Kabeljau in Medaillons von ca. 50 g portionieren. Fisch salzen, mehlieren, durch angeschlagenes Ei ziehen und mit Mie de Pain und Panko locker panieren. In Butterschmalz goldgelb ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen.

Für die Sauce tartare:

Aus Ei, Senf, Balsamicoessig, Sonnenblumenöl und Schmand eine Mayonnaise herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb und saft abschmecken.

Gewürzgurke, Radieschen, Schnittlauch, Petersilie und Schalotte zufügen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Dill, Schnittlauch und Petersilie garnieren.

Thomas Martin am 16. Januar 2023