

Fish and Chips mit Sauce tartare

Für zwei Personen

Für Fish and Chips:

4 Kabeljaufilets 2 große Kartoffeln Öl, Salz

Für die Sauce tartare:

6 Cornichons 1 EL Kapern nonpareilles 1 Zitrone, (Saft, Abrieb)

1 Ei 2 hart gekochte Eier 1 TL Dijonsenf

1 Bund Schnittlauch $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie 100 ml Rapsöl

Salz, Pfeffer

Für Fish and Chips:

Den Fisch kalt abbrausen und mit Küchenrolle trockentupfen. Leicht salzen und auf das Fischfilet legen.

Kartoffeln schälen und längs in hauchdünne Scheiben hobeln. Die Kartoffelscheiben fächerartig nebeneinanderlegen und die Fischfiletstücke darin einpacken. Päckchen mit Holzspießen fixieren. Eine Pfanne erhitzen, das Öl zugeben und die Fischfilets darin von jeder Seite 2-4 Minuten goldbraun braten. Alternativ die Fischfilets in einer Fritteuse ausbacken.

Für die Sauce tartare:

2 Eier hart kochen.

Ganzes, rohes Ei und Senf in einen Rührbecher geben und mit einem Stabmixer aufschlagen. Das Öl zuerst tropfenweise, dann in dünnen Strahl zugeben, dabei weitermixen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Petersilie hacken. Cornichons in sehr feine Würfel schneiden. Kapern fein hacken. Gekochte Eier mit einem Eierschneider oder mit der Hand in feine Streifen schneiden und klein hacken. Schnittlauch, Cornichons, Kapern und Eier in die fertige Mayonnaise geben und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -abrieb abschmecken. Außerdem etwas Gurken- und Kapernwasser hinzugeben.

Cornelia Poletto am 02. März 2023