

Knusprige Fisch-Stäbchen mit süß-saurer Thai-Mayonnaise

Für 4 Personen

Thai-Mayonnaise:

2 Eier Größe M	250 ml Maiskeimöl	1 EL Erdnussöl, geröstet
1 TL Senf, scharf	1 – 2 EL Reisessig	50 ml Kokosmilch
1 EL Ingwerhonig	1 TL Currypaste, gelb	1 Kaffirlimonenblatt
2 Stangen Frühlingslauch	Salz	Pfeffer

Fischstäbchen:

250 g Heilbuttfilet	250 g Garnelen, geschält	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	1 Chilischote	0,5 Limette, unbehandelt
4 Zweige Koriander	20 Scheiben Frühlingsrollenteig	1 Ei
1 Bananenblatt	Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

Thai-Mayonnaise:

Die Eier trennen. Maiskeimöl mit dem Erdnussöl mischen. Senf zum Eigelb in eine große Schlag- schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Öl zunächst tröpfchenweise unterschlagen. Die zweite Hälfte des Öls in einem dünnen Strahl dazugeben und alles zu einer dick-cremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit Reisessig und Kokosmilch verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Ingwerhonig und der Currypaste abschmecken. Kaffirlimonenblatt sehr fein hacken. Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Alles unter die Mayonnaise mischen und bis zum Servie- ren kalt stellen.

Fischstäbchen:

Heilbutt und Garnelen fein würfeln, in eine Schüssel geben und kalt stellen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chili halbieren, entkernen und fein würfeln. Limette heiß abspülen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Die Fischmasse mit Schalotten, Knoblauch und Chili mischen und mit dem Limettensaft und der abgeriebenen Schale würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander abbrausen, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Zuletzt unter die Fischmasse heben. Die Frühlingsrollenteigblätter auslegen, die Fischmasse in einer langen dünnen Bahn am unteren Rand verteilen. Ränder gut mit verquirltem Eiweiß be- streichen und zu langen dünnen Rollen aufrollen. Mit den restlichen Blättern ebenso verfahren, bis die Masse aufgebraucht ist. Die Stäbchen im 160 bis 170 Grad heißem Butterschmalz aus- backen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Eine Platte mit einem Bananenblatt auslegen, die Fischstäbchen darauf anrichten und die Mayonnaise dazu reichen.

Johann Lafer am 15. Januar 2010