

# Kabeljau im Kichererbsen-Teig gebacken, dreierlei Dips

## Für 4 Personen

### Für den Harissadip:

200 g griech. Joghurt (10%) 1 geh. TL Harissa mildes Chilisalz

### Für die Sauce Rouille:

ca. 8 Safranfäden 1 gegarte Mini-Kartoffel (25 g) 50 ml Milch  
½ TL Dijon-Senf ½ Knoblauchzehe (Scheiben) 100 ml neutrales Öl  
1 EL mildes Olivenöl mildes Chilisalz

### Für die Chilisaucе:

2½ EL Limettensaft 1 Msp. Limetten-Abrieb 2 EL Sojasauce  
1 geh. EL Zucker 1 gehackte Knoblauchzehe 1 TL kl. frische rote Chilischote  
5 Korianderstiele 1 EL kleine Karottenwürfel 1 EL Gurkenwürfel

### Für den Fisch:

500 g Kabeljaufilets 4 EL Gemüsebrühe 2 EL Sojasauce  
1 TL geröstetes Sesamöl

### Für den Teig:

300 g Kichererbsenmehl 2 TL Backpulver 1 TL mildes Currypulver  
1 geh. TL mildes Chilisalz 2 EL Öl

### Außerdem:

Frittierfett doppelgriffiges Mehl Salz

Zuerst die Dips zubereiten. Für den Harissadip den Joghurt mit Harissa verrühren und mit Chilisalz würzen.

Für die Sauce Rouille den Safran in 2 EL heißem Wasser 5 bis 10 Minuten einweichen. Die Kartoffel in kleine Würfel schneiden und mit Milch, Senf und Knoblauch in einen hohen Rührbecher geben. Den eingeweichten Safran hinzufügen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Öl und das Olivenöl in einem dünnen Strahl einlaufen lassen und dabei mit dem Stabmixer rühren, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Die Sauce mit Chilisalz würzen.

Für die Chilisaucе 4 EL Wasser, Limettensaft und -schale, Sojasauce, Zucker, Knoblauch und Chili verrühren. Den Koriander waschen, trocken schütteln und die Blätter mit den Stielen fein hacken. Karotten- und Gurkenwürfel sowie Koriander in die Sauce rühren.

Für den Fisch die Filets waschen, trocken tupfen und in etwa 2 cm breite Stücke schneiden. Für die Marinade Brühe, Sojasauce und Sesamöl verrühren. Den Fisch mit der Marinade mischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Für den Ausbackteig das Kichererbsenmehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Curry und Chilisalz hinzufügen. Mit dem Schneebesen nach und nach 400 ml kaltes Wasser unterrühren, bis ein glatter, sämiger Teig entstanden ist. Bei Bedarf etwas mehr Flüssigkeit dazugeben. Zuletzt das Öl unterrühren.

Das Fett in einem großen flachen Topf oder einer Fritteuse auf 160°C erhitzen. Das Mehl in einen tiefen Teller geben. Die Fischstücke nach und nach aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und im Mehl wenden. Durch den Backteig ziehen und portionsweise im Fett 4 bis 5 Minuten goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und etwas mit Salz würzen. Mit den Dips servieren und nach Belieben unbehandelte Limettenspalten dazu reichen.

Alfons Schuhbeck am 06. Juli 2020