

Fischstäbchen mit Kartoffel-Stampf, Remoulade

Für 4 Personen

600 g Hechtfilet	1,2 kg Kartoffeln	180 g Butter
Salz	Muskatnuss	1 Eier
1 EL Senf	400 ml Sonnenblumenöl	$\frac{1}{4}$ Salatgurke
2 Saure Gurken	1 Schalotte $\frac{1}{2}$ Zitrone	Schnittlauch
grobes Paniermehl	Mehl	Butterschmalz

Das Hechtfilet waschen, abtupfen und die Gräten herausschneiden, sodass Streifen aus dem Filet entstehen. Den Hecht in ca. 50 g schwere Stäbchen schneiden.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen.

Die Salatgurke der Länge nach vierteln und die Kerne herausschneiden.

Die Gurke, die Gewürzgurke und die Schalotte in kleine Würfel schneiden. Ein Ei trennen, das Eigelb mit dem Senf vermengen und das Eiweiß beiseitestellen.

Eigelb und Senf in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät nach und nach das Öl hinzugeben. Am Anfang muss man dabei sehr vorsichtig sein und das Öl nur tröpfchenweise hinzugeben. Zu der so entstandenen Mayonnaise die Gurken und Schalottenwürfel geben und mit Zitronenabrieb, Zitronensaft und Salz abschmecken. Den Schnittlauch schneiden und hinzugeben.

Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Die Butter schmelzen. Die Kartoffeln gemeinsam mit der Butter stampfen und mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Die Fischstäbchen salzen, dann in Mehl, im übrigen Eiweiß und im Paniermehl wenden.

Die Fischstäbchen in geklärter Butter oder Butterschmalz goldbraun braten.

Gemeinsam mit dem Stampf und der Remoulade anrichten.

Björn Freitag am 16. Juli 2021