

Backfisch mit Remoulade

Für 2 Personen:

2 Fischfilet à 150 g	1 Msp. Fischgewürz	200 g Mehl
10 g Backpulver	1 TL Salz	300 ml Mineralwasser
2 EL weißer Essig	2 Eigelb	1 TL Senf
1/2 Zitrone, gepresst	200 ml Rapsöl	1 EL Kapern, gehackt
1 Ei, gekocht, kleingehackt	1/2 Bund krause Petersilie, gehackt	1 EL Crème-fraîche
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	1 Liter Rapsöl

Rapsöl zum Frittieren langsam in einem Topf auf 175 °C erhitzen.

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen.

Mineralwasser und Essig dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Fischfilets jeweils in drei dicke Streifen schneiden und von allen Seiten mit Fischgewürz würzen.

Die Fischstreifen in den Backteig tauchen, großzügig damit ummanteln und anschließend vorsichtig in das heiße Frittieröl gleiten und ca. 5 Min. knusprig ausbacken lassen.

Währenddessen Eigelb, Senf und Zitronensaft in einer Schüssel vermengen. Nach und nach unter Rühren das Rapsöl dazugießen. Kapern, Ei, Gewürzgurke, Petersilie und Crème fraîche dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles zu einer Remoulade verrühren.

Die Fischstreifen aus dem Frittieröl schöpfen, kurz auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend auf Tellern anrichten. Remoulade dazureichen.

Steffen Henssler am 02. Juni 2022