

Krabben-Kalbfleisch-Bulette mit Remouladen-Soße

Für 4 Personen

Bulette und Bratkartoffeln:

1 kg Kartoffeln, festk.	Meersalz	1 Bund glatte Petersilie
300 g Garnelen, geschält	200 g Kalbfleisch (Hüfte)	2 EL Kapern
1 Sardellenfilet	1 Bio-Zitrone	150 g Krabben
1 Ei	100 g Semmelbrösel	Pfeffer
4 EL Olivenöl	100 g durchw. Speck	3 Schalotten
ca. 5 EL Rapsöl	1 EL Butter	

Remouladen-Soße:

2 Eier, hart gekocht	40 g Cornichons	2 EL Kapern
1 Sardellenfilet	3 Stängel glatte Petersilie	5 Stängel Kerbel
5 Stängel Estragon	300 g Mayonnaise	1 TL scharfer Senf
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, auskühlen lassen und pellen (Vortag).

Für die Remoulade die gekochten Eier schälen und fein hacken. Ebenfalls Cornichons, Kapern und das Sardellenfilet fein hacken. Petersilie, Kerbel und Estragon abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Mayonnaise in eine Schüssel geben, Senf, Eier, Cornichons, Kapern, Sardelle und die gehackten Kräuter zugeben, alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Remoulade bis zum Anrichten kalt stellen.

Für die Buletten Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Von den Garnelen den Darm entfernen, dann Garnelen fein hacken. Das Kalbfleisch fein hacken. Kapern und Sardellenfilet fein hacken. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben.

Gehackte Garnelen, Kalbfleisch, Kapern, Sardelle, die Hälfte der fein geschnittenen Petersilie, Zitronenschale, Krabben, Ei und Semmelbrösel in eine Schüssel geben, alles gut vermischen und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse gleichgroße Buletten formen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Buletten darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten.

Für die Bratkartoffeln die gepellten Kartoffeln in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Speck fein würfeln. Schalotten schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne Rapsöl erhitzen, die Kartoffelscheiben in die Pfanne geben und von allen Seiten goldbraun anbraten, dann Speckwürfel zugeben und alles weiterbraten, bis der Speck kross ist. Kurz vor dem Anrichten die Schalotten zugeben, Butter und restliche Petersilie untermischen, alles gut durch schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Buletten und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, die Remoulade dazu reichen.

Frank Buchholz am 09. Mai 2016