

Backfisch mit Kürbis-Chutney und mariniertem Feldsalat

Für zwei Personen

Für den Backfisch:

300 g Kabeljaufilet	2 Eier	40 g Butter
125 g Mehl	125 ml Bier	Mehl
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den marinierten Feldsalat:

130 g Feldsalat	2 EL Weißwein-Essig	50 ml Rapsöl
1 EL mittelscharfer Senf	flüssiger Blütenhonig	Salz, weißer Pfeffer

Für das Kürbis-Chutney:

400 g Hokkaido-Kürbis	4 EL Zucker	50 ml weißer Balsamico
150 ml trockener Weißwein	3 EL Chicken-Chilisauce	1 Lorbeerblatt
3 Nelken	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	Salz, Pfeffer

In einer Fritteuse Fett auf 180 Grad erhitzen.

Für den Backfisch Mehl mit einer Prise Salz vermengen, mit Bier glattrühren. Eier trennen. Eigelbe unter den Bierteig rühren, Teig circa 15 Minuten ziehen lassen. Butter zerlassen, abkühlen lassen, dann mit dem Handrührgerät unter den Bierteig rühren. Eiweiße steif schlagen, unter den Bierteig heben. Kabeljau kalt abbrausen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke zerteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch mehlieren, durch den Bierteig ziehen und in 180 Grad heißem Fett portionsweise circa 5 Minuten goldbraun ausbacken.

Für das Kürbis-Chutney Kürbis schälen, Kerne entfernen, Fruchtfleisch gleichmäßig würfeln. Mit Zucker, Salz und Pfeffer in einem Topf bei geringer Hitze circa fünf Minuten ziehen lassen. Temperatur erhöhen und Balsamico, Weißwein, Lorbeer, Nelken und Zimt hinzufügen. Kürbis bissfest garen. Vor dem Servieren Lorbeer, Nelken und Zimt entfernen und Chutney mit Chicken-Chilisauce abschmecken.

Für den Feldsalat Salat waschen, putzen und trockenschleudern.

Für das Dressing Senf, Weißwein-Essig und Rapsöl verquirlen. Mit Salz, weißem Pfeffer und Honig abschmecken.

Backfisch mit Kürbis-Chutney und mariniertem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 30. September 2016