

Backfisch mit Speckkartoffelsalat und Remouladensoße



Backfisch:

1 kg Dorsch, Seelachs, etc.
250 g Mehl
250 ml Bier
2 Eier
40 g Butter
Zitrone
Mehl zum Mehlieren
Salz und Pfeffer
Öl zum Frittieren

Zubereitung:

- die Fischfilets in ca. 10 cm große Stücke zerteilen
- säubern, säuern, salzen
- die beiden Eier trennen
- Mehl mit Bier und beiden Eigelb in der Küchenmaschine zu einem Teig verrühren
- die zerlassene Butter hinzufügen und verrühren
- den Teig 15 min. ruhen lassen
- das Eiweiß steif schlagen und nach der Ruhezeit des Teigs unterheben

Kartoffelsalat:

2 kg festkochende Kartoffeln (mit Salz und Kümmel gekocht)
4 Schalotten (feine Würfel)
125 g Speck (feine Würfel)
250 ml Fleischbrühe
12 EL Essig (ich habe Kräutereisig verwendet)
4 EL Pflanzenöl

- Fleischbrühe, Essig, Senf, Pflanzenöl, Zucker, den ausgelassenen Speck, Salz und Pfeffer in einen Topf geben, kurz aufkochen und heiß über die Kartoffeln in der Schüssel geben
- vorsichtig miteinander vermengen, abschmecken und beiseite stellen
- vor dem Servieren die Schnittlauchröllchen oben drauf verteilen und genießen

Resteverwertung: Backfischbrötchen mit Remouladensoße

- Fischfilets mehlieren, durch den Bierteig ziehen und ins ca. 180°C heiße Öl geben
- wenn die Fischfilets goldbraun sind, aus dem Öl holen und auf Küchekrepp trocknen

Remouladensauce:

2 Eigelb
300 ml Pflanzenöl
1 TL Senf
1 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
1/2- 1 ganze Knoblauchzehe
1/1 - 1 TL Salz

4 Cornichons (feine Würfel)
4 Schalotten (feine Würfel)
Petersilie
Estragon
Dill
2 EL Creme fraiche
50 ml Joghurt

Zubereitung:

- Eigelb, Zucker, Essig, Senf, Knoblauch und Zitronensaft mit dem Zauberstab solange schlagen, bis eine dickliche Masse entstanden ist
- das Öl im feinen Strahl hinzufügen und mit dem Zauberstab die Masse hochziehen, bis sie fertig ist
- die Cornichons und die Schalotten unterrühren
- die Kräuter kleinhacken und unterheben
- Joghurt und Creme fraiche hinzugeben, alles gut verrühren und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen

1 EL Senf
1 EL Zucker
Salz und Pfeffer
Schnittlauch (in Röllchen)

Zubereitung:

- die Kartoffeln in mundgerechte Happen schneiden und in eine Schüssel geben
- den Speck in Öl auslassen und beiseite stellen