

Fisch-Küchlein mit Kräuter-Remoulade und Dill-Kartoffeln

Für zwei Personen

| | | |
|----------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 300 g Weißfischfilet | 400 g Fingerling-Kartoffeln | 1/2 Kopf Romanasalat |
| 1 Möhre | 1 Frühlingszwiebel | 2 unbehandelte Zitronen |
| 2 Cornichons | 1 TL kleine Kapern | 1 Knoblauchzehe |
| 2 Eier | 50 ml süße Sahne | 2 EL Crème-fraîche |
| 1 TL Dijonsenf | 50 g Butter | 1 TL Currypulver |
| 1 EL Kartoffelstärke | 1 Bund Schnittlauch | 1 Bund glatte Petersilie |
| 1 Bund Estragon | 1 Bund Dill | 150 ml Olivenöl |
| Pflanzenöl | schwarzer Pfeffer, Salz | |

Die Kartoffeln putzen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Kartoffeln darin gar kochen. Ein Ei trennen und das Eigelb in einen Mixer geben. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Einen halben Teelöffel Dijonsenf, einen Esslöffel Zitronensaft, den Knoblauch, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und alles sehr gut vermischen. Nach und nach das Olivenöl dazugießen und so lange mixen, bis eine dicke, cremige Mayonnaise entsteht. Die Möhre schälen und fein raspeln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Estragon zupfen und fein hacken. Für die Remoulade die Cornichons und Kapern klein hacken und mit der Crème-fraîche, der selbstgemachten Mayonnaise, einem halben Esslöffel Zitronensaft, dem restlichen Senf, einem halben Teelöffel Currypulver, jeweils einem Esslöffel Schnittlauch, Estragon und Möhre hinzugeben und alles gut miteinander vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Folie abdecken und bis zum Servieren in den Kühlschrank geben. Den Fisch waschen, trocken tupfen, fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln abziehen, fein hacken und zum Fischfleisch geben. Das restliche Ei, die süße Sahne, einen Esslöffel Petersilie, einen Esslöffel Estragon und zwei Esslöffel Zitronensaft unter die Fischmasse heben. Anschließend die Kartoffelstärke, einen Teelöffel Salz und einen halben Teelöffel Pfeffer untermengen. In einer großen Pfanne etwas Butter zerlassen und zusammen mit etwas Pflanzenöl erhitzen. Aus der Fischmasse sechs kleine Bällchen formen. Diese vorsichtig flach drücken, in die Pfanne setzen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils vier Minuten anbraten. Ein wenig Dill zupfen und fein hacken. Die Kartoffeln abgießen, pellen und kalt stellen. In einer weiteren Pfanne die restliche Butter erhitzen und aufschäumen lassen. Die Kartoffeln hineingeben und langsam goldbraun braten. Anschließend vom Herd nehmen und etwas gehackten Dill untermischen. Ein paar schöne Blätter vom Salat zupfen, waschen und trocken schleudern. Die Fischküchlein mit der Kräuterremoulade und den Dillkartoffeln auf Tellern anrichten, mit ein paar Dillzweigen und den Salatblättern garnieren und servieren.

Roman Witt am 20. Juni 2012