

# Fish-and-Chips mit Bärlauch-Remoulade, Zitronen-Kaviar

**Für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

2 Heilbuttfilets à 125 g  
150 ml Wodka  
Mehl

100 g Mehl  
300 ml Bier  
Pflanzenfett

100 g Reismehl  
2 EL Akazienhonig  
Salz, Pfeffer

**Für die Chips:**

8 große festk. Kartoffeln

Rosenpaprikapulver

Fett, Salz, Pfeffer

**Für den Zitronen-Kaviar:**

150 ml Zitronensaft  
 $\frac{1}{4}$  TL Calciumchlorid

150 ml Wasser

1 TL Natriumalginat

**Für die Bärlauch-Remoulade:**

1 Schalotte  
1 Ei  
1 TL Dijonsenf  
Butter

5 Cornichons  
200 ml Sonnenblumenöl  
1 Bund Bärlauch  
Salz

1 Zitrone  
2 EL Weißweinessig  
1 Bund Dill  
Pfeffer

Fett in der Fritteuse auf 185 Grad erhitzen.

In einem Topf Pflanzenfett auf 220 Grad erhitzen.

In einem Topf gesalzenes Wasser erhitzen.

Für die Chips Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Stifte schneiden und unter fließendem Wasser die austretende Stärke abwaschen. In leicht gesalzenem Wasser etwa zehn Minuten kochen lassen. Abschütten, auf einem Backblech verteilen und für zehn Minuten in den Kühlschrank geben.

Kartoffelstifte bei 185 Grad in der Fritteuse frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Für den Fisch Teig aus Mehl, Reismehl, 150 Milliliter Bier, 150 Milliliter Wodka und Honig herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Konsistenz des Teigs prüfen (sollte dickflüssig und zäh sein) und eventuell Bier nachgießen. Fisch unter kaltem Wasser abbrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern, mehlieren und mit dem Teig überziehen. In 220 Grad heißem Fett frittieren.

Für die Remoulade Zitrone halbieren und Saft auspressen. Ei, Senf und ein Teelöffel Zitronensaft verquirlen. Sonnenblumenöl nach und nach hinzugeben, bis die Remoulade die gewünschte Konsistenz hat. Schalotte abziehen, würfeln und mit Butter anschwitzen. Bärlauch und Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Cornichons von den Enden befreien und klein schneiden. Essig, Bärlauch, Dill, Cornichons sowie die angeschwitzte Schalotte zur Remoulade geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Zitronen-Kaviar Natriumalginat in Zitronensaft lösen. Lösung durch ein Sieb passieren. Calciumchlorid in 150 Milliliter Wasser auflösen. Zitronenlösung tröpfchenweise in die Calciumlösung geben. Kaviarperlen nach kurzer Zeit vorsichtig mit einer Schaumkelle aus der Lösung heben und gründlich mit klarem Wasser abspülen.

Fish & Chips mit Bärlauch-Remoulade und Zitronen-Kaviar anrichten und servieren.

Pritam Hackenberg am 11. April 2016