

Pannfisch mit Gurken-Salat, Remoulade, Kartoffel-Stroh

Für zwei Personen

Für den Pannfisch:

400 g Kabeljauloins	2 EL Butter	1 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Remoulade:

30 g feine Kapern	2 Gewürzgurken	1 Schalotte
1 Zitrone	1 Ei	1 TL Senf
200 ml Pflanzenöl	2 EL weißer Balsamico	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Kerbel	1 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	2 Schalotten	1 Zitrone
50 ml weißer Balsamico	3 EL Pflanzenöl	1 Bund Schnittlauch
½ Bund Dill	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelstroh:

200 g vorw. festk. Kartoffeln	geräuch. Paprikapulver	Salz, Pfeffer
-------------------------------	------------------------	---------------

Für die Kartoffeln:

4 La Ratte Kartoffeln	4 Scheiben Pancetta	1 Knoblauchzehe
1 EL Butterschmalz	Salz	

Für die Garnitur:

1 Schale Kapuzinerkresse	100 g Radieschen	Eiswasser
--------------------------	------------------	-----------

Für den Pannfisch:

Den Kabeljau waschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin auf der Hautseite anbraten. Wenden und kurz auf der Fleischseite fertig garen. Butter hinzufügen und Fisch damit übergießen.

Für die Remoulade:

Ei gemeinsam mit dem Senf und dem Öl in einem hohen Mixbecher mit einem Mixstab zu einer Mayonnaise hochziehen. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Schalotte abziehen und fein würfeln. Kapern fein hacken und Gewürzgurken ebenfalls fein hacken. Petersilie, Kerbel und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Alles zur Mayonnaise geben und unterrühren. Zitrone abbrausen, trockentupfen und die Schale abreiben. Remoulade mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für den Gurkensalat:

Gurke schälen und mit einem Sparschäler lange Gurkenschlangen abschälen. Mit einem Teelöffel Salz bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Schnittlauch und Dill abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Zusammen mit der Schalotte, dem Pflanzenöl, dem Essig und Zucker verrühren. Zitrone abbrausen, Schale abreiben und ebenfalls hinzufügen. Überschüssiges Wasser aus den Gurken pressen und zu der Marinade geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelstroh:

Kartoffel dünn hobeln und anschließend in dünne Streifen schneiden.

Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln mit einem Tuch trocken tupfen und im heißen Fett knusprig frittieren. Abtropfen lassen und mit geräuchertem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffeln:

Knoblauch abziehen und halbieren. Kartoffeln der Länge nach halbieren und auf der Schnittflä-

che in eine heiße Pfanne mit Butter, Knoblauch und Pancetta legen. Leicht salzen und Pfanne mit ca. 300 ml Wasser auffüllen. Garen lassen, bis das Wasser verdampft ist.

Für die Garnitur:

Radieschen abbrausen, in dünne Scheiben hobeln und bis zum Servieren in Eiswasser legen. Gericht mit Radieschen-Scheiben und Kapuzinerkresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Luisa Lukasczyk am 20. Juli 2020