

Fisch-Stäbchen, Remoulade, Drillinge, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für den Fisch:

| | | |
|-----------------|----------------------------|-------------------|
| 1 Kabeljaufilet | 200 g ungesüßte Cornflakes | 50 g Grana Padano |
| 2 Eier | Butter | 1 TL Senf |
| 25 g Mehl | Sonnenblumenöl | Salz, Pfeffer |

Für die Remoulade:

| | | |
|-------------------|--------------------|-----------------|
| 2 Cornichons | 1 TL Kapern | 1 Zitrone, Saft |
| 3 Eier | 1 TL Crème-fraîche | 1 TL Senf |
| 1 Bund Petersilie | Sonnenblumenöl | Salz, Pfeffer |

Für die Kartoffeln:

| | | |
|-------------------|------------------|-------------------|
| 300 g Drillinge | 1 Knoblauchzehe | 1 EL Butter |
| 1 Bund Petersilie | 3 Zweige Thymian | 2 Zweige Rosmarin |
| Salz | Pfeffer | |

Für den Gurkensalat:

| | | |
|--------------|-----------------|--------------------|
| 1 Salatgurke | 1 Zitrone, Saft | 2 EL Weißweinessig |
| 1 Bund Dill | 2 TL Senfkörner | Olivenöl |
| Zucker | Cayennepfeffer | Salz, Pfeffer |

Für den Fisch: Den Fisch in stäbchenartige Filets schneiden. Cornflakes mit den Händen fein bröseln, Grana Padano fein reiben und zu den Cornflakes geben.

Eine Panierstraße aus Mehl, den Eiern und der Cornflakes-KäseMischung bereitstellen. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf einreiben. Erst im Mehl, dann in Ei und als letztes in der CornflakesMischung panieren.

Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch von jeder Seite 2 Minuten goldgelb braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Remoulade: Einen Topf mit Wasser erhitzen und ein Ei darin hart kochen. Dann pellen. Zitronensaft auspressen. Kapern, Cornichons, sowie das gekochte Ei klein hacken. Petersilie hacken.

Zwei Eier trennen und dabei das Eigelb auffangen und in eine Schüssel geben. Öl nach und nach zum Eigelb dazugeben und dabei mit einem Schneebesen kräftig rühren, dass es emulgiert. Wenn die Masse die gewünschte Konsistenz erreicht hat, die restlichen Zutaten dazugeben und gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Kartoffeln: Kartoffeln in einem Topf mit Wasser garkochen.

Kurz bevor die Kartoffeln gar sind, Kartoffeln abgießen und beiseitestellen. Kartoffeln halbieren. Knoblauchzehe abziehen und halbieren. In einer Pfanne die Butter erhitzen, danach die halbierten Kartoffeln zusammen mit der halbierten Knoblauchzehe in die Pfanne geben und die Kartoffeln darin braten, bis die gewünschte Bräune erreicht ist. Petersilie hacken und hinzugeben. Rosmarin und Thymian hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Gurkensalat: Salatgurke schälen und in dünne Scheiben schneiden, leicht salzen und beiseitestellen, dass sie entwässern. Dill hacken.

Aus dem Weißweinessig, Olivenöl, Zucker, dem gehackten Dill sowie den Senfkörnern eine Marinade herstellen.

Nach 10 Minuten die Gurkenscheiben abtupfen und mit der Marinade vermengen. Zitronensaft auspressen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Benjamin Neukirchen am 02. Januar 2025