

# Kabeljau, Irish-Stout-Teig, Remoulade, Apple Crumble

## Für zwei Personen

### Für den Fisch:

|                      |                                |                                 |
|----------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| 300 g Kabeljau-Filet | 1 Ei                           | 250 ml Irish Stout              |
| Öl                   | 120 g Mehl                     | 60 g Stärke                     |
| 1 TL Backpulver      | $\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver | $\frac{1}{2}$ TL weißer Pfeffer |
| 1 TL Salz            |                                |                                 |

### Für die Sauce:

|                         |                        |                                   |
|-------------------------|------------------------|-----------------------------------|
| 1 TL Kapern             | 2 Cornichons           | 1 Schalotte                       |
| 1 Zitrone, Abrieb, Saft | 100 ml Sojamilch       | 1 TL Dijonsenf                    |
| 1 TL körniger Senf      | 1 TL Irish Whiskey     | 1 TL Weißweinessig                |
| 200-250 g neutrales Öl  | 1-2 Halme Schnittlauch | 1-2 Zweige Petersilie             |
| 1-2 Zweige Dill         | 1 Prise Cayennepfeffer | 1 $\frac{1}{4}$ TL weißer Pfeffer |
| Salz                    |                        |                                   |

### Für den Mini-Crumble:

|                    |                               |                     |
|--------------------|-------------------------------|---------------------|
| 2 säuerliche Äpfel | 1 Zitrone, Saft               | 60 g kalte Butter   |
| 1 EL Irish Whiskey | 60 g Haferflocken             | 60 g Mehl           |
| 60 g Panko         | $\frac{1}{2}$ TL gemahl. Zimt | 2 TL brauner Zucker |
| Puderzucker        | 1 Prise Salz                  |                     |

### Für die Vanillesahne:

|              |                    |
|--------------|--------------------|
| 100 ml Sahne | 1 TL Vanillezucker |
|--------------|--------------------|

### Für den Irish Coffee:

|                       |             |                     |
|-----------------------|-------------|---------------------|
| 150 ml starker Kaffee | 60 ml Sahne | 45 ml Irish Whiskey |
| 1-2 TL brauner Zucker | Muskatnuss  |                     |

## Für den Fisch:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Öl auf 190 Grad vorheizen.

Kabeljau in mundgerechte Stücke schneiden, abtupfen und salzen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Alle trockenen Zutaten vermengen und dann mit Bier und Eigelb zu einem Teig verrühren. Teig in den Kühlschrank stellen.

Kabeljau in Mehl und dann im Teig wenden. In heißem Öl für 3-4 Minuten ausfrittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und direkt anrichten.

## Für die Sauce:

Aus Sojamilch, Öl und Senf eine Mayonnaise herstellen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Schalotte abziehen. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Kapern, Cornichons, Schalotte sowie Kräuter hacken und in die Mayonnaise einarbeiten. Whiskey, 1 TL Zitronensaft und -abrieb einer halben Zitrone sowie körnigen Senf unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

## Für den Mini-Crumble:

Äpfel waschen und grob mit einer Reibe reiben. Mit Zucker, Whiskey und Zimt vermischen. Eventuell einen Spitzer Zitronensaft zugeben. Äpfel in Auflaufförmchen verteilen. Butter, Haferflocken, Panko, Mehl, Zucker und Salz vermengen. Auf Apfelstücken verteilen. Im Ofen 20-25 Minuten backen.

**Für die Vanillesahne:**

Sahne steif schlagen und mit Vanillezucker verfeinern.

**Für den Irish Coffee:**

Glas anwärmen. Zucker hinzufügen. Kaffee zugießen und Zucker auflösen. Whiskey hinzufügen und sanft umrühren. Sahne anschlagen und über den Rücken eines Löffels angießen. Mit Muskatnuss bestäuben und servieren.

Julika Hudson am 04. Dezember 2025