

# Fischstäbchen mit Curry-Ingwer-Remoulade

## Für zwei Personen

300 g Kabeljaufilet	1 Fenchelknolle	$\frac{1}{2}$ Kopf Eisbergsalat
5 Cornichons	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
1 Birne	1 Limette	2 Zitronen
1 Knolle Ingwer	1 Chilischote, mild	1 Bund Petersilie, glatt
3 Zweige Koriander	80 g Kokosflocken	80 g Mehl
1 TL Currypulver	7 Eier	150 g Butterschmalz
1 EL mittelscharfer Senf	250 ml Sonnenblumenöl	5 EL Worcestersauce
4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	Zucker

Für die Remoulade drei Eier hart kochen, abschrecken, pellen und fein hacken. Den Kabeljau in sechs gleich große Würfel schneiden. Den Saft einer halben Limette auspressen und den Fisch anschließend in einer Schüssel mit drei Esslöffeln Worcestersauce und dem Limettensaft vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Fisch darin marinieren lassen. Drei Eier trennen und die Eigelbe mit dem Senf verrühren. Nach und nach das Sonnenblumenöl dazugießen und mit dem Pürierstab cremig aufschlagen. Ein kleines Stück vom Ingwer schälen und fein reiben (etwa zehn Gramm). Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Cornichons ebenfalls fein würfeln, den Koriander fein hacken. Alles unter die Mayonnaise mischen. Nun die gehackten Eier vorsichtig unterrühren. Den Saft einer halben Zitrone auspressen und die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer, Currypulver, Zitronensaft und zwei Esslöffeln Worcestersauce abschmecken. Anschließend kühl stellen. Den Fisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Ein Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Fischwürfel erst durch das Mehl, dann durch die Eimasse und zuletzt durch die Kokosflocken ziehen. Zuletzt auf Holzspieße stecken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen. Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Birnen darin bei mittlerer Hitze andünsten. Den Fenchel putzen, in dünne Scheiben schneiden und mit in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Blätter der Petersilie zupfen und grob hacken. Den Saft einer Zitrone auspressen. Drei bis vier Esslöffel Zitronensaft sowie eine Handvoll Petersilie zu dem Fenchel-Birnen-Salat geben und gut untermischen. Die Chilischote halbieren, entkernen und ganz fein hacken. Den Salat abschließend mit Chili abschmecken. Die Fischstäbchen mit der Remoulade und dem lauwarmen Salat auf Tellern anrichten. Mit jeweils einem Blatt Eisbergsalat garniert servieren.

Katja Reinhard am 10. September 2013