

Fish-and-Chips mit Harissa-Gurken, japanischer Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Kabeljaufilets à 250 g 90 ml Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Chips:

$\frac{1}{2}$ Süßkartoffel 250 ml Sonnenblumenöl Salz

Für die Harissa-Gurken:

1 Salatgurke 2 kleine rote Zwiebeln 1 Knoblauchzehe

ca. 100 ml Geflügelfond 1 EL Harissapaste $\frac{1}{2}$ Bund Dill

10 ml Olivenöl

Für die japanische Mayonnaise:

ca. 150 ml Sonnenblumenöl 1 EL Reissessig 1 TL Senf

1 TL Zucker 1 Limette 1 Ei

$\frac{1}{2}$ TL Fischsauce 1 Msp. Dashi-Pulver

Für den Fisch:

Den Ofen auf 80 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Kabeljaufilets mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Filets in eine mit Olivenöl und gehacktem Knoblauch gefüllte Auflaufform legen. Die Filets direkt mit Klarsichtfolie bedecken und im Backofen ca. 25 Minuten confieren. Die Filets sind fertig, wenn sie sich auf Druck leicht aufblättern.

Für die Chips:

Süßkartoffel waschen, trockentupfen, in feine Scheiben schneiden und in der Fritteuse knusprig rausbraten. Auf einem Küchenpapier entfetten, salzen und über den Kabeljau streuen.

Für die Harissa-Gurken:

Gurke schälen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen, kleinhacken und mit Zwiebeln in Olivenöl farblos anschwitzen. Gurken hinzugeben und mit Salz und Harissapaste würzen. Mehrfach umrühren, mit wenig Geflügelfond ablöschen und mit geschlossenem Deckel bei geringer Temperatur weich schmoren. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unmittelbar vor dem Servieren mit Dill verfeinern.

Für die japanische Mayonnaise:

Limette abreiben und auspressen. Ei trennen und das Eigelb bereitstellen.

Öl, Reissessig, Senf, Zucker, Limettensaft- und Abrieb mit dem Eigelb in ein Gefäß geben und mit einem Zauberstab sorgfältig emulgieren. Je nach Gusto mit Dashi-Pulver und Fischsauce abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 22. Februar 2019