

Backfisch mit Sauce tartare und Gemüse-Allerlei

Für zwei Personen

Für den Backfisch:

400 g Seelachsfilet	2 Eier	30 g Butter
120 ml Bier	120 g Mehl	Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce tartare:

1 Schalotte	2 Eier	1 TL Senf
1 EL Weißweinessig	150 ml Rapsöl	2 Zweige Dill
1 TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Gemüse:

100 g frische Erbsen	1 Kohlrabi	1 Karotte
1 EL Butter	100 ml Gemüsefond	Salz

Für den Backfisch:

Die Fritteuse ohne Korbeinsatz auf ca. 170 Grad vorheizen.

Mehl mit etwas Salz würzen und mit dem Bier glattrühren. Eier trennen und das Eiweiß beiseitestellen. Eigelb unter den Bierteig rühren und den Teig ca. 15 Minuten ausquellen lassen.

Butter bei niedriger Temperatur zerlassen und etwas abkühlen lassen, dann mit dem Handrührgerät unter den Bierteig rühren. Dann das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unter den Bierteig heben.

Seelachsfilet waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke teilen.

Mit etwas Küchenpapier trockentupfen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Fischfilets einzeln durch den Teig ziehen und vorsichtig ohne Korb in das heiße Fett der Fritteuse legen. Dabei nicht mehr als 5 oder 6 Fischstücke auf einmal frittieren. Sie dürfen sich nicht berühren. Nach ca. 5 Minuten den ausgebackenen Fisch mit einer Schaumkelle aus der Fritteuse heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauce tartare:

Ein Ei hart kochen.

Das andere Ei, Senf und Öl in einen hohen Becher geben, den Stabmixer auf den Boden des Bechers stellen, dann erst einschalten und den Stabmixer langsam hochziehen. Mit Weißweinessig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann das gekochte Ei pellen, vom Eigelb befreien und zerdrücken. Schalotte abziehen, fein würfeln, in kochendem Wasser kurz blanchieren und abtropfen lassen. Hergestellte Mayonnaise mit zerdrücktem Ei und der Schalotte verrühren. Dill abrausen, trockenwedeln und hacken. Unter die Sauce tartare rühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gemüse:

Kohlrabi und Karotte schälen und klein schneiden. Erbsen, Kohlrabi und Karotte separat in Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen.

Gemüsefond und Butter in eine Pfanne geben, aufkochen lassen und das Gemüse hineingeben. Gut schwenken damit es einen schönen Glanz bekommt.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 14. August 2020