

Backfisch mit Kartoffel-Salat und Remoulade

Für 4 Personen:

Für den Fisch:

250 g Rotbarschfilet	250 g dickes Kabeljaufilet	100 g Semmelbrösel
50 g Mehl	3 Eier	Salz
Salz und Pfeffer	2 EL Butterschmalz	

Für den Kartoffelsalat:

1 kg festk. Kartoffeln	1 TL Kümmel	500 ml Fleischbrühe
4 Radieschen	2 Schalotten	0.5 Gurke
2 EL Wein-Essig	3 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Remoulade:

2 frische Eier	1 Schalotte	1 EL Dijon-Senf
4 EL Olivenöl	250 ml Sahne	4 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	3 Stängel Petersilie	1 Zehe Knoblauch
1 Stück Chili	Zitronensaft	Salz, Pfeffer

Für den Fisch:

Die Fischfilets waschen, trocknen und gegebenenfalls von restlichen Gräten befreien. Dann in circa 10 cm dicke Portionsstücke schneiden und mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Zwei ganze Eier und ein Eigelb in einer flachen Schüssel verquirlen, das Mehl und die Semmelbrösel auf Teller geben.

Die Fischfilets erst im Mehl wälzen, gut abklopfen, anschließend durch die Eiermasse und zum Schluss durch die Brösel ziehen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fischfilets darin von allen Seiten goldbraun backen. Die Rotbarschfilets brauchen etwa 4 Minuten, die dickeren Kabeljaufilets 1-2 Minuten länger.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln in der Schale mit etwas Kümmel und Salz garen. Abgießen, abkühlen lassen, pellen, in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Brühe erhitzen und zu den Kartoffeln gießen. Die Gurke schälen, längs vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Die Schalotten schälen, die Radieschen putzen und beides ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Alle Zutaten zu den Kartoffeln geben. Öl, Essig, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles vorsichtig vermengen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Remoulade:

Schalotte und Knoblauch schälen. Kräuterblätter und -nadeln von den Stielen zupfen. Eier aufschlagen und in einen hohen Becher geben. Sahne, Senf, Olivenöl, Schalotten, Knoblauch, Chili und die Kräuter hineingeben und alles mit einem Stabmixer gut zerkleinern und vermengen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Anrichten:

Kartoffelsalat in die Mitte der Teller geben und je 2 Backfischstücke darauf platzieren. Die Remouladensoße in kleine Schälchen füllen und separat dazu reichen. Wer mag, dekoriert die Teller zusätzlich mit Zitronenspalten, Petersilie und eingelegten Sardellenfilets.

Rainer Sass am 23. Januar 2022