

Rotbarsch-Filet mit Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

Backfisch:

8 (100-120 g) Rotbarschfilets 250 g Mehl (405) 3 Eier

$\frac{1}{4}$ l helles Bier Salz, Pflanzenfett

Kartoffelsalat:

1 kg festk. Kartoffeln 3-4 Gewürzgurken 50 g durchw. Speck

3 Schalotten 0,2 l Kalbsbrühe 3-4 EL Pflanzenöl

3-4 EL Weißwein-Essig $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie 1 Prise Pfeffer

Salz, Zucker

Backfisch:

Für die Panade Mehl und Eier gut verrühren. Nach und nach das Bier hinzufügen, bis ein cremiger und nicht zu fester Teig entsteht. Das Fett in einen Topf geben und auf circa 180 Grad erhitzen.

Die Rotbarschfilets säubern und gegebenenfalls die Gräten entfernen.

Die Filets salzen, auf eine Gabel spießen und durch den Teig ziehen. Den überschüssigen Teig kurz abklopfen. Die Panade sollte nicht zu dick aufgetragen werden und die Filets noch etwas durchschimmern.

Die Filets in das Frittierfett geben und etwa 5-6 Minuten goldgelb ausbacken. Aus dem Topf nehmen, kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen und sofort servieren.

Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kochen, aus dem Kochwasser nehmen, abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Gurken, Schalotten und Speck in Würfel schneiden. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten und Speckwürfel anbraten. Sobald sie leicht Farbe bekommen, etwas Brühe hinzufügen und alles etwas ziehen lassen.

Die Kartoffeln salzen, pfeffern und leicht zuckern. Schalotten und Speckwürfeln mit dem Sud untermengen. Etwas Öl, Essig und weitere Brühe hinzufügen, bis die Kartoffeln eine sämige Konsistenz und einen süß-säuerlichen Geschmack haben. Zum Schluss die Gurken und die gehackte Petersilie hinzufügen und nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Kartoffelsalat vor dem Servieren am besten noch 1 Stunde ziehen lassen.

Rainer Sass am 10. Februar 2019