

Einfach. Gut. Bachmeier Fischpflanzerl nach Eckart Witzigmann mit Bratkartoffelsalat

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-fischpflanzerl-mit-bratkartoffelsalat-rezept-102.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-fischpflanzerl-mit-bratkartoffelsalat-rezept-102.html)



Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Für den Salat:

- 400 g festkochende Kartoffeln (z. B. Linda)
- Salz
- 1 Stiel Petersilie
- 1 EL ganzer Kümmel
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Öl
- 1 Frühlingszwiebel
- Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss
- 50 g kalte Butter
- 20 g Zucker
- 4 EL Rotweinessig
- 1 TL scharfer Senf

Für die Fischpflanzerl:

- 250 g Kabeljaufilet
- ¼ l Milch
- 1 Lorbeerblatt

- 1 Zweig Thymian
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 250 g Tiefseekrabbenfleisch
- 1 Schalotte
- 1 Frühlingszwiebel
- ½ Stange Staudensellerie
- 20 g Butter
- 1 EL Currypulver
- 1 EL geriebener Ingwer
- 1 EL Dijon-Senf
- 2 EL Mayonnaise
- 1 Eigelb
- 50 g Weißbrotbrösel
- 3 EL Schnittlauchröllchen
- Cayennepfeffer
- Worcestershiresauce
- Tabasco
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Für den Salat die Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen und in Salzwasser mit Petersilie und Kümmel weich garen. Abgießen, ausdampfen lassen und heiß pellen. Auskühlen lassen.'

2. Für die Fischpflanzerl das Kabeljaufilet waschen und trocken tupfen. Die Milch mit Lorbeerblatt, Thymian, Salz und Pfeffer aufkochen. Den Fisch darin etwa 6 Minuten pochieren. Herausheben und abkühlen lassen. Eventuell vorhandene Gräten entfernen. Den Fisch zerpfücken und in eine Schüssel geben. Das Krabbenfleisch abspülen, trocken tupfen, zerkleinern und dazugeben.

3. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel und den Sellerie putzen, waschen und in feine Ringe bzw. Würfel schneiden. Die Butter erhitzen und das Gemüse darin dünsten. Currypulver und Ingwer dazugeben und alles abkühlen lassen. Das Gemüse unter die Fisch-Krabben-Mischung rühren.

4. Senf, Mayonnaise, Eigelb und Weißbrotbrösel dazugeben und alles gut verrühren. Den Schnittlauch untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Worcestershiresauce und Tabasco abschmecken. Etwa 30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

5. Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und beides darin anbraten. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Kartoffeln ab und an wenden und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die kalte Butter dazugeben. Die Kartoffeln goldbraun braten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Mit Essig ablöschen. Die Frühlingszwiebel dazugeben, alles durchschwenken und mit dem Senf würzen.

6. Aus der Fischmasse mit angefeuchteten Händen 8 Pflanzlerl formen und in einer Pfanne im Olivenöl auf beiden Seiten bei schwacher Hitze 5 bis 6 Minuten anbraten. Die Fischpflanzlerl mit dem Bratkartoffelsalat auf Tellern anrichten. Dazu passt Remoulade.