

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. März 2022** ▪  
**Vorspeise mit Johann Lafer**



**Alexander Fritz**

**Kabeljau im Kräuterbierteig mit rahmigem Gurkensalat und Remoulade**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Kabeljau im Kräuterbierteig:**

300 g küchenfertiges Kabeljaufilet, ohne Haut  
 1 Zitrone  
 2 Eier  
 120 ml Bier  
 1 EL scharfer Senf  
 125 g Mehl  
 ½ TL Backpulver  
 1 Zweig Petersilie  
 1 Zweig Kerbel  
 1 Zweig Estragon  
 1 Zweig Dill  
 Mehl, zum mehlieren  
 Pflanzenöl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Fisch abwaschen und trockentupfen. Dann in ca. 4x4 cm große Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone waschen, halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen und auffangen. Fisch mit Senf und Zitronensaft einpinseln. Eier aufschlagen und in einer Schüssel miteinander verquirlen. Danach mit Mehl, Backpulver und Bier zu einem flüssigen Teig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter jeweils abbrausen, trockenwedeln und die Blätter fein hacken. Fischwürfel in den gehackten Kräutern wenden, sodass sie von allen Seiten damit bedeckt sind. Anschließend mehlieren und durch den Bierteig ziehen. Im heißen Fett der Fritteuse ca. 2 Minuten knusprig braun ausbacken.



Um den **Kabeljau** bedenkenlos genießen zu können, sollte der Fisch laut Verbraucherzentrale Hamburg aus folgenden Fanggebieten stammen:  
 Atlantischer Kabeljau: Nordostatlantik FAO 27 - Nordostarktis und pazifischer Kabeljau: FAO 67 Nordostpazifik. Ein gutes Beispiel für nachhaltige Kabeljaufischerei ist der norwegische Skrei. Er wird aufgrund seiner Fangzeit von Januar bis April auch Winterkabeljau genannt und wird ausschließlich mit Handangeln und Langleinen gefangen.

**Für die Remoulade:**

1 Zitrone, Saft  
 3 Cornichons  
 1 Sardelle  
 1 TL Kapern  
 3 Eier  
 ½ TL Senf  
 1 EL Essiggurkenwasser  
 1 Spritzer Worcestersauce  
 1 Zweig glatte Petersilie  
 1 Prise Zucker  
 125 ml Sonnenblumenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ein Ei in einem kleinen Topf mit Wasser hart kochen. Andere Eier aufschlagen und trennen. Eigelbe mit Senf und Essiggurkenwasser in eine kleine Schüssel geben, Eiweiß anderweitig verwenden. Zitrone waschen, halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen und mit in das Gefäß geben. Mit einem Mixer auf niedriger Stufe Zutaten zusammen mixen und währenddessen langsam Öl einfließen lassen bis eine Mayonnaise entstanden ist. Einen Esslöffel der Mayonnaise beiseitestellen für den Gurkensalat. Sardelle, Kapern und Cornichons klein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und auch fein hacken. Das hart gekochte Ei abschrecken, pellen und zerkleinern. Alle Zutaten in die Mayonnaise geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Worcestersauce abschmecken.

**Für den Rahm-Gurken-Salat:**

- 1 Salatgurke
- 1 Zitrone
- 80 g saure Sahne
- 1 EL Mayonnaise (von Remoulade)
- 3 Zweige Dill
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke waschen und schälen, dann mit einer Mandoline in feine Scheiben hobeln. In ein Sieb geben, mit Salz würzen und Wasser ziehen lassen. Dann ausdrücken. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone waschen, halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen und auffangen. Mayonnaise, saure Sahne und Zitronensaft mischen und mit Pfeffer, Salz und Dill abschmecken. Anschließend Gurkenscheiben mit der Sauce vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kräutern garnieren und servieren.