

Fischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remoulade

Zutaten

für 4 Portionen

für die Fischkrapferl

1 Zwiebel, 1 kleiner Bund Petersilie, 1 kleiner Bund Dill
60 g Staudensellerie, 60 g Lauch
600 g ausgelosten, filetierten und enthäuteten
Weißfisch wie Barbe, Brachse, Seelachsfilet od. Kabeljau
Salz, Pfeffer
2 eingeweichte, weisse Semmeln
2 Eier, 2 EL Rapsöl

für den Kartoffel-Gurken-Salat

1 kg Kartoffeln (mehlig kochend)
1 TL ganzer Kümmel
1/4 l heiße Gemüsebrühe, 1/4 l Rapsöl
Salz, Pfeffer
1 Schuss Apfelessig, 1 Prise Zucker
gehackte Petersilie

1 Salatgurke

für die Remoulade

2 Eigelb
1/4 l Sonnenblumenöl
1 EL weißer Balsamico Essig
1 TL mittelscharfer Senf
Saft einer Zitrone
50 g gehackte Sardellen
frische, gehackte Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Kerbel und Dill, Salz, Pfeffer



Fischkrapferl

1. Zwiebel schälen und würfeln. Petersilie und Dill waschen und hacken. Selleriestaude und Lauch in feine Bruinois (feine Würfel) schneiden.
2. Fisch durch eine feine Scheibe vom Fleischwolf drehen oder küttern. Anschließend salzen und pfeffern. Zwiebel in Butter anschwitzen, Lauch und Sellerie zugeben, zum Schluss Petersilie und Dill leicht mit anschwitzen.
3. Zum Fisch zwei eingeweichte Semmeln und das Gemüse zugeben, gut vermengen. Anschließend Eier zugeben und wieder gut vermengen. Abschmecken, Krapferl formen und in einer Pfanne mit Rapsöl bei mittlerer Hitze herausbacken.

Kartoffel-Gurken-Salat

1. Kartoffeln im Salzwasser mit Kümmel kochen bis sie durch sind. Anschließend schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Gemüsebrühe, Rapsöl, Salz, Pfeffer, hausgemachtem Apfelessig, Zucker, Petersilie abschmecken. Eine in Scheiben geschnittene Salatgurke zugeben und vermengen.

Remoulade

1. Eigelb mit Pürierstab pürieren, Öl nach und nach zugeben (je nachdem wie dick man es haben möchte).
2. Essig, Kräuter, Senf, Zitronensaft und Sardellen zugeben. Nicht mehr mixen! Nur noch mit Schneebesen verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig ist die Remoulade!

Viele Grüße

Romy Dadlhuber, M.A.