90 Minuten

4 Portionen

Gebackener Fisch mit Mayonnaise Kartoffelsalat

Für Fisch im Backteig sind Salzwasserfische wie Dorsch, Seehecht, Seelachs und Kabeljau ausgezeichnet geeignet. Die Süßwasserfische Karpfen, Zander und Waller schmecken ebenso lecker in der feinen, knusprigen Teighülle.

Auf die Gräten muss auf jeden Fall geachtet werden, die Fischfilets bestenfalls vom Fischhändler vorbereiten lassen oder die vorbereiteten Filets ohne Gräten tiefgekühlt kaufen. Bei der Fischhaut scheiden sich die Geister, die einen mögen diese am Fisch belassen, die anderen schneiden sie lieber ab und genießen den gebackenen Fisch ohne Haut.

Als Beilage zu diesem Gericht reichen wir einen klassischen Mayonnaise-Kartoffelsalat, der zum Fisch im Backteig ausgezeichnet harmoniert. Die Tatarensauce und die Remouladensauce dürfen nicht fehlen und schmecken selbst zubereitet immer noch am Besten. Bitte die Zitrone nicht vergessen! Gutes Gelingen wünscht das Ceres Team!

Zutaten

Zutaten für den Kartoffelsalat

- 400 g Kartoffeln, festkochend
- Mayonnaise zubereiten:
- 2 frische Eigelbe
- 4 Prisen Salz
- 1 TL Estragon Senf
- 140 ml Bona Pflanzenöl
- 100 ml Dante Olivenöl
- 1-2 TL Zitronensaft
- 4 Prisen Pfeffer
- Für die Tatarensauce:
- 2 Eier, 12 Minuten hart gekocht, geschält
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Becher Crème fraîche
- 1 EL Mayonnaise, Salz, Pfeffer
- Für die Remouladensauce:
- 50 g Essiggurken süß sauer
- 1 EL Kapern
- 1 Sardellenfilet
- 1 EL Petersilie fein geschnitten
- 1 TL Estragon Senf
- 2 Becher Crème fraîche
- 1 EL Mayonnaise

Für den gebackenen Fisch:

- 4 Stück Dorschfilets
- 100 g Mehl
- 3 Eier verquirlt
- 50 ml Weißwein oder Bier
- Salz
- Pfeffer

Dekoration:

- Zitronenstern, Petersilie fein geschnitten, Cocktailtomaten halbiert
- Zum Fisch ausbacken:
- 500 g Ceres Kokosfett

Zubereitung

- Kartoffelsalat zubereiten:
- Die Kartoffeln in 4 mm dicke Scheiben schneiden und in Salzwassser weich kochen, abschütten, in einer Schüssel bereit stellen.
- Mayonnaise zubereiten:
- Eigelbe, Salz, Senf kräftig verrühren, beide Öl langsam einlaufen lassen. Fertige Mayonnaise mit den Kartoffeln vermischen, 2 EL

Mayonnaise für die Saucen zurück behalten.

- Tatarensauce zubereiten:
- Die hart gekochte Eier halbieren, Eigelb und Eiweiss getrennt fein hacken und in eine Schüssel geben.
- Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zum Ei geben.
- Crème fraîche und Mayonnaise zugeben zugeben und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Remouladensauce zubereiten:
- Essiggurken in Würfel oder dünne halbierte Scheiben schneiden und in eine Schüssel legen.
- Kapern fein hacken oder nur halbieren und dazu geben.
- Sardellenfilets fein hacken und mit dem Messer fein zerreiben, dazu geben.
- Petersilie, Senf, die Crème fraîche und die Mayonnaise dazu geben und verrühren.
- Remouladensauce nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Gebackenen Fisch zubereiten:
- Dorschfilets mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden.
- Restliches Mehl mit Eier, Flüssigkeit nach Wahl, Salz und Pfeffer kräftig verrühren.
- Ceres Kokosfett in einer Pfanne erhitzen.
- Zitrone für die Dekoration vorbereiten.
- Fischfilets durch den Backteig ziehen und im heißen Ceres Kokosfett goldgelb ausbacken.
- Kartoffelsalat nochmals abschmecken und auf Teller anrichten.
- Remouladensauce und Tatarensauce dazu anrichten.
- Gebackene Fischfilets dazu setzten, mit Zitrone dekorieren und rasch servieren.

Hauptspeisen, Vegetarisch

Zurück