





Hauptgang, Vorspeise

## Zutaten

- Backfisch:
  - 4 Seeteufelbäckchen à ca.  
80 g
- Mehl zum Bestäuben der Bäckchen
- Kochateliers Salz "Mehr fürs Meer"
- 175 g Mehl
- 50 g Reismehl
- ½ TL Honig
- 330 ml kaltes Bier
- Salz, Rapsöl zum Frittieren
- Remouladensauce:
  - 1 Ei
  - 1 TL Senf
  - 250 ml Rapsöl
  - 2 EL Schmand
  - 2 Essiggurken, fein gewürfelt
  - 6 Kapern, fein gehackt
  - 1 hartgekochtes Ei, fein gewürfelt
  - Schnittlauch, fein geschnitten
  - Spritzer Zitronensaft
  - Kochateliers Salz "Manche mögens heiss"
- Erbsenpüree:
  - 400 g Erbsen (tiefgefroren)
  - 1 Zweig Minze
  - 1 Prise Zucker
  - 50 g Schmand
  - Kochateliers Salz "Schatzsuche"

# Backfisch vom Seeteufelbäckchen

## So wird's gemacht:

1. Backfisch:
  - 2. Seeteufelbäckchen säubern und trocken tupfen.
  - 3. Mit Salz, Pfeffer würzen und in Mehl wenden.
  - 4. Die übrigen Zutaten zu einem dickflüssigen Teig verrühren.
  - 5. Die Seeteufelbäckchen durch den Teig ziehen, leicht abtropfen lassen und im heißen Fett von jeder Seite ca. 2 Minuten goldbraun backen.
  - 6. Remouladensauce:
    - 7. Für die Mayonnaise das Eigelb mit dem Senf in eine Schüssel geben und nun mit einem Schneebesen das Pflanzenöl tropfchenweise einrühren, bis eine feste Mayonnaise entstanden ist.
    - 8. Schmand, Essiggurken, Kapern, Ei und Schnittlauch unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
    - 9. Erbsenpüree:
      - 10. Die Erbsen kurz blanchieren und im Mixer mit Minze und dem Schmand fein pürieren.
      - 11. Mit Salz, Muskat und einer Prise Zucker abschmecken.