

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

Hauptgang, Vorspeise

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 tröpfchenweise 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.

- Spritzer Zitronensaft
- Kochateliers Salz "Manche mögens heiss"
- Erbsenpüree:
- 400 g Erbsen (tiefgefroren)
- 1 Zweig Minze
- 1 Prise Zucker
- 50 g Schmand
- Kochateliers Salz "Schatzsuche"