

Kabeljau im Bierteig mit Pommes frites, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Bierteig:

2 Eier	250 ml helles Bier	200 ml Mineralwasser
1 EL Öl	500 ml Öl	180 g glattes Mehl
$\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver	Salz	1 Prise Pfeffer

Für den Fisch:

600 g Kabeljaufilet	1 Zitrone, Saft	Öl
Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Pommes frites:

1 kg Kartoffeln	2-3 EL Essig	Öl
1 Prise Salz		

Für die Wasabi-Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft	2 Eier	2 Tuben Wasabi-Paste
2 EL Estragonsenf	500 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce tartare:

2-3 Sardellenfilets	3-4 Cornichons	1 EL Kapern
1 kleine rote Zwiebel	1 Zitrone, Abrieb, Saft	3-4 EL Mayonnaise
400 g Sauerrahm	1-2 EL weißer Balsamico	1 EL Olivenöl
2-3 Zweige Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Frucht	1-2 Zweige Petersilie
-------------------	-----------------------

Für den Bierteig:

Das Mehl und Backpulver vermengen, eine Prise Salz und Pfeffer hinzugeben und mit dem Bier, Mineralwasser und Öl zu einem glatten Teig verrühren.

Eier trennen, die Eigelbe zur Masse geben und verrühren. Das Eiweiß mit etwas Salz zu Eischnee aufschlagen und anschließend unter die Masse heben. Zum Ruhen kurz in den Kühlschrank stellen.

Für den Fisch:

Den Fisch kurz waschen, trocken tupfen und in 4 cm große Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Danach leicht mehlieren und durch den Bierteig ziehen. Anschließend in Pflanzenöl in der Pfanne ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Pommes frites:

Wasser in einer Schale mit Essig mischen. Kartoffeln putzen, waschen, in gleichmäßige, dünne Stifte schneiden und diese kurz in kaltem Essigwasser nochmals waschen, damit sie die Stärke verlieren.

Pommes trockentupfen und in der Fritteuse bei 130 Grad vorfrittieren.

Dann die Pommes aus der Fritteuse nehmen, abtupfen, kurz ruhen lassen und schließlich nochmals in die Fritteuse bei 170 Grad geben.

Diesmal goldbraun und knusprig frittieren. Zum Schluss mit Salz würzen.

Für die Wasabi-Mayonnaise:

Eier, 1 EL Senf, einen Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben

und mit einem Stabmixer kurz durchmischen. Dann das Öl langsam eingießen bzw. untermischen, damit es eine homogene Masse wird. 3-4 EL Mayonnaise für die Sauce tartare beiseitestellen. Restliche Mayonnaise mit Wasabi-Paste, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce tartare:

Mayonnaise und Sauerrahm in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen.

Zwiebel, Sardellenfilets, Cornichons, Kapern und Petersilie fein hacken und hinzufügen. Balsamicoessig und Olivenöl zugeben und alles zu einer glatten Sauce verrühren. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Zitrone in Spalten schneiden. Zitronenspalten und gehackte Petersilie als Garnitur verwenden.

David Kruselburger am 14. Oktober 2025