



Jakob Herrmann

Fischbrötchen: Fischfrikadelle im selbstgebackenen Brötchen mit Remoulade und Pommes frites

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

300 g Kabeljaufilet, ohne Haut
 100 g Räucherlachs
 2 Sardellen aus dem Glas
 2 Eier
 1 Zwiebel
 1 Bund Petersilie
 3 EL Semmelbrösel
 40 g Butter
 3 EL Sonnenblumenöl
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kabeljau waschen und trockentupfen. Kabeljau, Räucherlachs und Sardellen fein würfeln. Die Eier trennen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und mit Fischwürfel, Eigelb, Petersilie und Semmelbrösel vermischen. Aus der Masse kleine Frikadellen formen und mit Semmelbröseln bestreuen. In einer Pfanne mit reichlich Öl und Butter etwa 8 Minuten goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Remoulade:

3 Essiggurken
 5 Kapern aus dem Glas
 3 Sardellen aus dem Glas
 ½ Bund Schnittlauch
 2 Eier
 1 TL Estragonsenf
 2 EL saure Sahne
 200 ml Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Eier trennen. Eigelb und Estragonsenf mischen und mit langsam einfließendem Öl zu einer Mayonnaise mixen. Für die Pommes etwas beiseite stellen. Schnittlauch putzen und in Röllchen schneiden. Essiggurken, Kapern und Sardellen hacken und mit den Zwiebeln in die übrige Mayonnaise rühren. Mit saurer Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Brötchen:

150 g Mehl
 1 Ei
 ½ TL Trockenhefe
 1 Prise feines Salz

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Backpulver und Salz vermischen, das Ei und 100 ml lauwarmes Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.

Zu kleinen Brötchen formen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Für die Pommes frites: Einen weiteren Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
400 g festkochende Kartoffeln Die Kartoffeln schälen und zu gleichmäßigen Pommessticks schneiden.
4 EL Olivenöl Öl in der Fritteuse auf 200 Grad erhitzen und die Pommes hineingeben.
! L Frittierfett Nach 50 Sekunden die Pommes mit einer Schaumkelle herausnehmen
1 Prise feines Salz und abkühlen lassen. Die Fritteuse auf 210 Grad aufdrehen und die
Pommes ein zweites Mal in die Fritteuse geben. Für 3 ½ Minuten frittieren
und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur: Die Tomate waschen und in feine Scheiben schneiden. Den Rucola
waschen und trockenschleudern.
1 große Tomate
50 g Rucola

Die Brötchen mit Remoulade, Tomaten und Salat belegen, die Frikadelle
hineingeben und mit Pommes frites servieren.