

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Mai 2024 ▪  
Tagesmotto „Mein Handwerk“ mit Mario Kotaska



Florian Hollburg

**Frittieren: Kabeljau im Bierteig mit Schmand-Dip,  
Kartoffelsalat und frittierten Kapernäpfeln**

Zutaten für zwei Personen

**Für die den Kartoffelsalat:**

400 g festkochende Kartoffeln  
 ½ Salatgurke  
 6 Radieschen  
 6 Kirschtomaten  
 1 Frühlingszwiebel  
 1 TL Sahne-Meerrettich  
 1 TL Dijonsenf  
 500 ml Rinderfond  
 3 EL Weißweinessig  
 ½ Bund Schnittlauch  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 2 EL Rapsöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Kartoffeln waschen, schälen, längs halbieren und anschließend in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Rinderfond in einem weiteren Topf aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Essig kräftig würzen. Restliches Gemüse waschen und trockentupfen. Gurke längs halbieren und anschließend in Streifen schneiden. Tomaten halbieren und Kerngehäuse entfernen. Radieschen fein hobeln.

Die gekochten Kartoffeln in eine große Schüssel geben und kurz auskühlen lassen. Anschließend nach und nach langsam den gewürzten Rinderfond unter die Kartoffeln ziehen und dabei vorsichtig umrühren. Je langsamer der Fond hinzukommt, desto besser.

Wenn die Kartoffeln den Fond aufgenommen haben, das vorbereitete Gemüse vorsichtig unterheben. Mit Öl, Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und unter den fertigen Kartoffelsalat heben.

**Für den Backfisch:**

4 Kabeljauloins à 150 g  
 300 ml helles Bier  
 1 TL hellen Sesam  
 1 TL schwarzen Sesam  
 275 g Weizenmehl  
 1 Päckchen Trockenhefe  
 Sonnenblumenöl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl mit Bier und Trockenhefe in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Sollte der Teig zu dick sein, etwas mehr Bier hinzugeben. Teig anschließend 10 Minuten ruhen lassen.

Kabeljau salzen, pfeffern und durch den Bierteig ziehen. Mit Sesam bestreuen. Anschließend im heißen Fett goldbraun ausbacken. Frittierten Fisch auf Küchenkreppe abtropfen lassen.

**Für die Kapernäpfel:**

6 große Kapernäpfel

Kapernäpfel durch den übrigen Bierteig ziehen und ebenfalls goldgelb frittieren.

**Für den Schmand-Dip:** Eier hart kochen, abschrecken und pellen. Gurke in feine Würfel schneiden. Eiweiß und Eigelb der hartgekochten Eier trennen. Eiweiß in kleine Stücke schneiden. Schmand mit Gurkenwürfel, Senf, einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Schnittlauch waschen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Zum Schluss das Eiweiß unter die Masse heben und mit geschnittenem Schnittlauch verfeinern.

3 kleine Gewürzgurken +  
Gurkenwasser, zum Abschmecken  
1 Zitrone, Saft  
2 Eier  
3 EL Schmand  
1 TL Dijonsenf  
¼ Bund Schnittlauch  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.