

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Montag, 11.11.2019**

**Saibling-Backfisch mit Remoulade**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Kartoffeln**

400 g Kartoffeln, festkochend  
etwas Salz  
50 g Butterschmalz

**Für die Remoulade**

250 g Magerquark  
2 Eigelb  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Rapsöl  
1 TL Weißweinessig  
1 Zitrone, der Saft davon  
4 Essiggurken, mittelgroß  
0,5 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel, rot  
4 Kapern, klein  
2 Sardellenfilets  
1 Apfel, säuerlich  
0,5 Bund Schnittlauch  
0,5 Bund Dill  
0,5 Bund Petersilie

**Für den Saibling**

4 Saibling-Filets  
2 Eier (Größe M)  
150 g Mehl  
330 ml Bier  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
500 g Frittierfett



**Zubereitung**

1. Die Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 25 Minuten garen.
2. Inzwischen für die Remoulade die Eigelbe hellcremig verrühren.
3. Öl nach und nach zugießen, bis die gewünschte, leicht cremige Konsistenz entsteht.
4. Essig und Zitronensaft unterrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken.
5. Die Mayonnaise unter den Quark rühren.
6. Knoblauch und Zwiebel abziehen und sehr fein schneiden.
7. Kapern und Sardellenfilets ebenfalls fein hacken.
8. Apfel abbrausen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in kleine Würfel schneiden.
9. Schnittlauch, Dill und Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
10. Die vorbereiteten Zutaten ebenfalls unter die Remoulade rühren, abschmecken und bis zum Servieren ziehen lassen.

11. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen abziehen.
12. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in eine Auflaufform schichten. Zwischen den einzelnen Schichten, die Kartoffeln jeweils leicht salzen.
13. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
14. Butterschmalz schmelzen lassen und über die Kartoffeln gießen.
15. Die Kartoffeln auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten goldgelb backen.
16. Die Zutaten für den Bierteig glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
17. Die Fischfilets abbrausen und trocken tupfen.
18. Das Fett in einem Topf oder einer Fritteuse auf 160 Grad erhitzen.
19. Die Fischfilets nacheinander durch den Bierteig ziehen und leicht abtropfen lassen.
20. Die Filets im heißen Fett ca. 3-4 goldgelb backen.
21. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
22. Fischfilets, Kartoffeln und Remoulade anrichten. Dazu passt Salat.