



## *Rezeptkarte*

Kartoffelsalat mit Vadouvan  
und Backfisch vom Kabeljau  
mit Bärlauchmayonnaise

# Kartoffelsalat mit Vadouvan und Backfisch vom Kabeljau mit Bärlauchmayonnaise

## Zutaten (4 Personen):

Kartoffelsalat: 1 kg festkochende Kartoffeln, 500 ml Geflügelfond, 1 kleine Zwiebel, 50 g Pflanzenöl, ½ EL Senf, 100 g weißer, Balsamessig, 10 g Vadouvan, Salz, weißer Pfeffer; Backfisch: 600g Kabeljau-Loins, 100 g Weizenmehl 550, 2 Eier, 400 g Panko, 500 ml Frittierfett; Bärlauchmayonnaise: 2 Eigelb, 10 g Senf, 50 g Bärlauchpüree, 200 ml Pflanzenöl, 20 ml Geflügelfond;

## Zubereitung:

Für die Kartoffelsalatmarinade 500 ml Geflügelfond aufkochen und Vadouvan im Mörser grob zerkleinern. Vadouvan dazugeben und 30 Minuten am Herdrand ziehen lassen. Anschließend die Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit dem Pflanzenöl anschwitzen. Den Senf dazugeben und zügig mit Essig ablöschen und etwas reduzieren. Mit der Vadouvan-Brühe aufgießen und um 1/3 reduzieren. Anschließend kräftig mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Kartoffeln waschen, mit Schale in Salzwasser kochen, heiß schälen und in dünne Scheiben schneiden. Sofort mit der Marinade übergießen und vorsichtig unterheben. Abgedeckt ziehen lassen und ab und zu vermengen, so nehmen die Kartoffeln die Marinade am besten auf. Nochmals abschmecken. Für die Mayonnaise alle Zutaten bis auf das Öl in einen Messbecher geben. Nun das Öl langsam und in einem dünnen Strahl mit dem Mixstab einmontieren. Die Kabeljau-Loins unter kaltem Wasser abwaschen, auf Küchenkrepp trockenlegen und auf Gräten kontrollieren. Anschließend in 40-50 g schwere Stücke portionieren und mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Nun die Fischstücke klassisch panieren. Die gewürzten Fischstücke zuerst mehlieren, dann durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss locker in Panko wälzen. Im Anschluss nochmals durch das Ei und das Panko ziehen. Die Fischnuggets in 160°C heißem Frittierfett goldbraun ausbacken.