

Kibbeling mit Remoulade

Zutaten

Für 4 Personen

Für den Kibbeling:

800 g Kabeljaufilet
Pfeffer aus der Mühle
1 EL Senfpulver
je 1 TL Edelsüß-Paprikapulver,
Cayennepfeffer, Ingwerpulver,
Knoblauchpulver, geriebene Muskatnuss
4 Eier (Gr. M)
150 ml Milch
175 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
Salz
Öl zum Frittieren
Bio-Zitrone zum Anrichten

Für die Remoulade:

2 Eier
2 Zwiebeln
3 Gewürzgurken
½ Bund Petersilie
125 g Salat-Mayonnaise
150 g saure Sahne
Zucker

Zubereitung:

Für den Kibbeling Kabeljau waschen, gut trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Pfeffer, Senfpulver und übrige Gewürze in einer Schüssel mischen und Kabeljaustücke darin wenden, sodass sie gut benetzt sind.

2 Eier und Milch mit den Schneebesens des Handrührgerätes verquirlen. Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach dazusieben, bis ein glatter Teig entsteht. Backteig mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, kurz ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Remoulade übrige Eier 8-9 Minuten hart kochen, abgießen, abschrecken und pellen. Eier fein würfeln. Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln. Gewürzgurken fein würfeln. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken.

Mayonnaise und saure Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Eier, bis auf etwa 1 TL, Gurken und Petersilie, bis auf 1 TL und die Hälfte der Zwiebelwürfel untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

1,5-2 Liter Öl in einem großen Topf auf 175-180 °C erhitzen. Jeweils 5 Fischstücke durch den Teig ziehen, vorsichtig in das heiße Öl gleiten lassen und unter Wenden 3-4 Minuten goldgelb frittieren. Herausheben, auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 80 °C warm halten. Restliche Fischstücke ebenso portionsweise frittieren.

Rest Petersilie, Ei, Gurke und Zwiebel mischen und auf die Remoulade streuen. Zitrone in Spalten schneiden. Kibbeling mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Remoulade servieren. Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Pommes und Salat.

Tipp für extra knusprige Panade

Wie auch Fish and Chips schmeckt Kibbeling **zweimal frittiert** am besten. Dafür beim ersten Mal nur hell frittieren und dann unmittelbar vor dem Servieren ein zweites Mal ins Frittierfett geben und goldbraun zu Ende backen. Das Fett sollte nicht zu heiß sein, sonst wird der Fisch zu trocken!