

Johann Lafer | Fischstäbchen-Spieße mit Chili-Ingwer-Remoulade

Zutaten für 4 Personen

Für die Fischstäbchen:

- 500 g Kabeljaufilet
- Saft 1/2 Limette
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Sweet-Chili-Sauce
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 150 g Panko
- 300 g Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

Für die Remoulade:

- 1 Ei
- 3 Eigelbe
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 1 rote Chilischote
- 10 g Ingwer
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Cornichons
- 3 Korianderstiele
- Saft 1/2 Zitrone
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Sweet-Chili-Sauce
- Salz
- Pfeffer
- Chili aus der Gewürzmühle

Außerdem:

- 8 Blätter Kopfsalat
- Holz-Spieße

Zubereitung:

Für die Remoulade 1 Ei hart kochen. Die Eigelbe und den Senf verrühren. Nach und nach das Öl dazugießen und mit den Quirlen des Handrührgerätes zu einer cremigen Mayonnaise aufschlagen.

Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Cornichons ebenfalls fein würfeln. Koriander waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Das gekochte Ei eiskalt abschrecken, pellen und fein hacken. Alles mit der Mayonnaise mischen. Mit Salz, Pfeffer, Chili aus der Gewürzmühle, dem Zitronensaft sowie je 2 EL Soja- und Sweet-Chili-Sauce würzen. Die Remoulade bis zum Servieren kühl stellen.

Für die Fischstäbchen das Kabeljaufilet waschen, trocken tupfen und in 12 gleich große Würfel schneiden. Mit je 2 EL Soja- und Sweet-Chili-Sauce, dem Limettensaft sowie Salz und Pfeffer in einer flachen Schale mischen, darin einige Male wenden und ca. 10 Minuten marinieren.

Die restlichen Eier in einer flachen Form verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Panko jeweils in tiefe Teller geben. Die Fischwürfel aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Dann zuerst im Mehl wenden, anschließend durch die Eier ziehen und zum Schluss mit den Panko-Bröseln panieren.

Jeweils 3 Fischwürfel auf 1 Holz-Spieß stecken. Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Fischstäbchen-Spieße darin goldbraun ausbacken, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Salatblätter waschen und trocken tupfen. Die Fischstäbchen-Spieße mit der Chili-Ingwer-Remoulade und den Salatblättern auf Tellern anrichten.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 01.03.2008

Prominente Gäste: Estefania Küster & Christian Wolff