

Kibbeling mit Curry-Mayonnaise

Die Hauptmahlzeit ist in den Niederlanden am frühen Abend – tagsüber begnügt man sich mit kleinen Häppchen oder einem Imbiss. Gern auch an Straßenbuden oder einfachen Imbissrestaurants. Man liebt Paniertes und Gebackenes, zum Beispiel Kibbeling, saftige Würfel oder Streifen von Kabeljaufilet, in einen Backteig getaucht und dann in Öl schwimmend knusprig ausgebacken.



Meist nimmt man in Holland für den Backteig Milch, manchmal Bier, seltener Weißwein – alles ist möglich und Geschmackssache.

Zutaten für vier Personen:

- 600-800 g Kabeljaufilet
- Salz
- Pfeffer
- etwas abgeriebene Zitronenschale

Für den Teig:

- 2 Eier
- 200 g Mehl
- ½ TL Salz
- ½ TL Curry-, Paprika- und/oder Chilipulver (nach Gusto)
- ca. 400 ml Milch

Außerdem:

- Öl oder Butterschmalz zum Frittieren

Zubereitung:

- Den Fisch in gut fingerbreite Streifen oder in 2 cm große Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und nach Gusto mit etwas Zitronenschale würzen.
- Für den Teig zuerst Eier mit Mehl glatt rühren, dann langsam unter Rühren die Milch angießen sowie die Gewürze unterrühren. Wer diese Reihenfolge beachtet, vermeidet Klümpchen. So viel Milch angießen, dass ein cremiger Teig entsteht, der den Kochlöffel dicht überzieht.
- Die gewürzten Fischstücke durch den Teig ziehen, abtropfen und dann portionsweise im heißen Öl oder Schmalz schwimmend ausbacken, dabei wenden, damit der Teig rundum gleichmäßig bräunt.

- Die Kibbeling unbedingt zweimal frittieren: Beim ersten Mal nur blond werden lassen, dann unmittelbar vor dem Servieren ein zweites Mal ins Frittierfett geben und goldbraun backen. Mit einer Siebkelle herausheben, abtropfen und auf Küchenpapier abtupfen.

Curry-Mayonnaise

Sie hält sich übrigens in einem Schraubglas im Kühlschrank mühelos mehrere Tage.

Zutaten für vier Personen:

- 2 Eigelbe
- 3-4 Knoblauchzehen
- 1 TL scharfer Senf
- 1 EL Chilisauc/Paste
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Stückchen Zitronenschale (nach Gusto)
- Salz
- 1 flacher TL Currypulver
- 1 Prise Zucker
- 150 ml Öl

Zubereitung:

- Alle Zutaten sollten gleiche, möglichst Zimmertemperatur haben – die Eier also rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Alles in einen Mixbecher füllen, das Öl zum Schluss zufügen.
- Mit dem Mixstab zunächst am Boden des Bechers alles pürieren, ihn dann langsam nach oben ziehen, bis sich alles zu einer dicken, cremigen Sauce verbunden hat. Nochmals abschmecken: Salz, Säure und Intensität des Curry überprüfen.

Tipp: Ein Löffel Joghurt macht die Mayonnaise leichter – diesen aber nicht mitmixen, sonst verliert die Mayonnaise ganz ihre Konsistenz – lieber mit einer Gabel unterrühren und nochmal abschmecken.