



**| Kerner's Köche – Menü am 06.01.2018 „Das isst Deutschland“ |  
Mit Mario Kotaska, Alexander Kumptner, Alexander Herrmann, Maria Groß**



**Vorspeise: Mario Kotaska**

**Fischstäbchen mit Kartoffel-Gurkensalat und  
Joghurtremoulade**

**Zutaten für 4 Personen**

**Für die Fischstäbchen:** Den Kabeljau in portionsgerechte Stäbchen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Das Ei verquirlen und das Panko mit etwas kleingeschnittenem Estragon vermischen. Die Fischstücke nun in dem Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Anschließend durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss in dem Panko wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fischstäbchen darin ausbacken. Die Fischstäbchen auf Küchenpapier entfetten und mit einem Spritzer Zitronensaft würzen.

500 g Kabeljauloins  
2 TL Senf  
2 Eier  
100 g Mehl  
150 g Panko  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Zitrone  
100 ml Sonnenblumenöl  
1-2 Zweige Estragon

**Für den Kartoffel-Gurkensalat:** Für die Vinaigrette die Roten Zwiebeln sehr fein würfeln und in Rapsöl farblos anschwitzen. Senf hinzugeben und mit Essig ablöschen. Mit dem Fond auffüllen und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Auf die geschnittenen Kartoffelscheiben gießen und zugedeckt ziehen lassen. Die Gurke schälen, entkernen und mit einem Hobel dünn aufschneiden. Salzen, ziehen lassen, anschließend ausdrücken und unter die Kartoffeln heben. Abschmecken.

200 g gekochte, geschälte, festkochende Kartoffeln  
2 Rote Zwiebeln  
4 EL grober Senf  
50 ml heller Balsamico  
150 ml heller Kalbsfond oder Geflügelfond  
1 Salatgurke  
100 ml Rapsöl

**Für die Joghurtremoulade:** Für die Joghurtremoulade alle gehackten und gewürfelten Zutaten mit dem Joghurt vermengen und mit Saft und Abrieb einer Zitrone abschmecken. Den Kartoffelsalat mit etwas Salat anrichten, die Fischstäbchen draufsetzen und mit je einem Zitronenschnitt servieren. Die Joghurtremoulade dekorativ daneben setzen.

100 g Joghurt 10%  
2 kleine Cornichons, feinst gewürfelt  
1 Schalotte, feinst gewürfelt  
1 TL Kapern, gehackt  
1 TL Petersilie, gehackt  
1 TL Estragon, gehackt  
1 Ei, hart gekocht, gehackt  
4 Zweige Frisee  
2 Zitronen

4 Röschen Feldsalat  
1 Blatt Radicchio