



Kabeljau-Bouletten mit geeisten Kartoffel-Senf Gurken-Salat

Ein wunderbar frischer und leichter Salat mit herzhaften Fischbouletten zur Sommerzeit aus der Feder Kolja Kleebergs und seiner verfeinerten regionalen Küche.

ZUTATEN:

KARTOFFEL-SENF GURKEN-SALAT:

300 g mehliges Kartoffeln (Adretta, Aula, Likaria)
Meersalz
1 EL Kümmel (ganz)
1 Schalotte
½ EL Pflanzenöl
1 EL Tafelessig
50 ml Geflügelfond
180 g Senfgurken (am besten selbstgemacht - alternativ Spreewälder Senfgurken im Glas oder aus dem Fass)

1 EL Estragonessig
1 EL Senfgurkenfond
2 EL Traubenkernöl
Zucker
Weißer Pfeffer aus der Mühle
1 TL Zitronensaft
1 ½ EL Crème fraîche

KABELJAU-BOULETTEN:

320 g Kabeljaufilet (ohne Haut und ohne Gräten)
2 ½ Scheiben Toastbrot
50 ml Milch
60 g durchwachsener Bauchspeck
1 kleine Zwiebel
½ Knoblauchzehe (sehr fein gehackt)

2 Personen

1 KARTOFFEL-SENF GURKEN-SALAT: Die Kartoffeln ungeschält zusammen mit Meersalz und Kümmel in Wasser gar kochen, abgießen und noch heiß pellen. Sie dann mit einer Gabel grob in Stücke brechen. Die Schalotte schälen, fein würfeln und in wenig Pflanzenöl anschwitzen. Das Ganze mit dem Tafelessig ablöschen, einkochen, den Fond mit aufkochen und zu den Kartoffeln geben. Etwas durchziehen lassen, bis die Kartoffeln den Fond aufgenommen haben.

2 Die abgetropften Senfgurken grob zerschneiden und zu den Kartoffeln geben. Den Salat mit Estragonessig, etwas Gurkenwasser, Traubenkernöl, Salz, Zucker, Pfeffer, dem Zitronensaft und Crème fraîche locker anmachen. Ihn zum Schluss abschmecken und im Kühlschrank mindestens eine Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren evtl. noch mit etwas Salz abschmecken.

3 KABELJAUBOULETTEN: Für die Bouletten die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln, die Würfel in Pflanzenöl leicht anschwitzen. Das Toastbrot in Milch einweichen. Das Kabeljaufilet in Streifen schneiden und dann fein hacken, den Speck in sehr feine Würfelchen schneiden. Toastbrot, alle Gewürze und das Zwiebelgemisch zugeben und die Masse gut mischen. Die Masse eine halbe Stunde kühl stellen und quellen lassen. Sie zum Braten nochmals gut durchkneten und mit nassen Händen zu kleinen Bouletten formen. Die Bouletten in Pflanzenöl goldbraun ausbraten.

4 ANRICHTEN UND SERVIEREN: Zum Servieren die Bouletten zusammen mit dem eiskalten Kartoffel-Senf Gurken-Salat auf Tellern mit Dillzweigen anrichten.

SERVIER-VORSCHLAG: Einige marinierte Zwiebelringe von den Senfgurken auslegen, mit etwas Dill bestreuen und je 2 kleine Bouletten aufsetzen. Salat mit etwas Schnittlauch bestreuen und Radieschenscheiben anlegen. Diese mit etwas Fleur de sel und schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

½ EL Pflanzenöl
1 Ei
½ TL Kümmel (gemahlen)
1 TL Zitronenschale (Abrieb)
1 EL Majoran, fein gehackt oder 1 TL getrockneter Majoran
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Öl zu Braten

ANMERKUNG: Das Original-Rezept wurde behutsam etwas geändert. – Abseits von allen Trends und exotischen Schnickschnack pflegen fast alle Spitzenköche die verfeinerte regionale Küche. Das Rezept Kolja Kleebergs aus seinem Restaurant VAU* in Berlin gehört dazu. Der köstlich frische Salat zusammen mit den saftigen Fischbouletten ist ein wunderbares Sommergericht und natürlich typisch brandenburgisch.

GETRÄNKEEMPFEHLUNG: Als Getränk zu diesem Sommergericht empfiehlt Kolja Kleeberg einen kühlen fränkischen Sylvaner oder ein kaltes, herbes, norddeutsches Bier.