



Fischbrötchen mit roter Remoulade von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

400 g Weißfisch
100 ml Sahne
1 EL Meerrettich
1 Zitrone, Abrieb
n.B. Dill
1 Ei
1 Brötchen
1/2 Kopfsalat
1/2 Gurke
1 rote Zwiebel
Salz, Pfeffer, Senfkörner, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver

Für rote Remoulade

150 g Mayonnaise
100 g Joghurt
50 g Sardellenfilets
1 EL Meerrettichcreme
50 g Gewürzgurken
75 g rote Bete (aus dem Glas)
Schnittlauch

Sowie

4 Brötchen

Zubereitung (circa 45 Minuten)

Für die Fisch-Bulletten einen Teil des Fisches zu einer Farce verarbeiten. Dazu einen Teil des Filets grob zerteilen, salzen und pfeffern. Zusammen mit Sahne, Meerrettich und den übrigen Gewürzen cuttern oder alternativ das Filet fein hacken. Das übrige Filet grob gewürfelt zugeben sowie Zitronenabrieb, feingehackten Dill und das Ei. Einen Teil des Brötchens hineinreiben, um der Masse eine gut formbare Konsistenz zu geben. Aus dieser Masse nun mit feuchten Händen Bulletten formen und in einer Pfanne durchbraten.

In der Zwischenzeit die rote Remoulade herstellen: Hierzu Mayonnaise mit Joghurt, Sardellenfilet, Meerrettich, der Hälfte der Gewürzgurken und der roten Bete fein pürieren. Die übrigen Gewürzgurken sowie rote Beete fein würfeln und das Schnittlauch fein hacken. Nun die Remoulade mit der Einlage kombinieren und gut vermischen.

Die Brötchen aufschneiden und eine großzügige Portion Remoulade draufstreichen. Belegen mit Salatblättern, Gurkenscheiben und Zwiebelringen. Darauf die Bullette platzieren und die Oberteile der Brötchen auflegen.