



## Kibbeling mit Knoblauch-Remoulade

### Zutaten:

800 g Kabeljaufilet

100 g Mehl

2 Eiweiß, 2 Eigelb

180 ml Bier

Öl zum Frittieren

Zitronensaft, Salz, Pfeffer

### Zutaten für Remoulade:

80 ml Milch, zimmerwarm!

160 ml Sonnenblumenöl

1 Knoblauchzehe

1TL Senf

4-5 Cornichons

Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Für die Remoulade: Cornichons fein hacken. Den Knoblauch grob zerhacken und mit der Milch in einen hohen Mixbecher geben. Mit dem Pürierstab aufmixen, bis der Knoblauch ganz fein ist und die Milch schäumt. Einige Tropfen Öl dazugeben und weiter pürieren. Nach und nach kleine Mengen Öl hinzugeben, dabei immer weiter pürieren. Die Masse wird langsam dickflüssiger. Weiter so lange Öl hinzugeben, bis die Masse die gewünschte Konsistenz hat. Dann den Senf und die gehackten Cornichons dazugeben, bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Verzehr kalt stellen.

Aus Mehl, Bier und Eigelb einen Teig herstellen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Kabeljau in mundgerechte Stücke schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fischstücke in Mehl wenden, danach durch den Backteig ziehen. In einer Fritteuse oder in heißem Öl in einem Topf bei maximal 170 Grad Celsius goldgelb frittieren. Den Fisch aus dem Fett holen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit der Remoulade servieren.

