



# Backfischbrötchen

Für 4 Brötchen

## ZUTATEN

### Backfisch

4 tiefgekühlte Seelachsfilets  
4 EL Zitronensaft  
Salz  
Mehl zum Wenden

### Ausbackteig

1 Ei  
100 g Mehl  
100 ml Milch  
75 g Crème fraîche  
½ TL Salz

### Fertigstellung

Öl zum Frittieren  
4 Salatblätter  
4 Brötchen  
4 EL Remoulade

SAISON-  
HIGHLIGHT

## ZUBEREITUNG

Fischfilets auftauen lassen, waschen und trocken tupfen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Salz würzen. Fischstücke in Mehl wenden und überschüssiges Mehl leicht abklopfen.

Das Ei trennen. Eiweiß mit einem Handrührgerät halbsteif schlagen und kalt stellen. Restliche Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren, abdecken und ca. 20 Minuten quellen lassen. Anschließend den Teig erneut gut durchrühren und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.

Öl in einer Fritteuse oder – falls nicht vorhanden – in einem hohen Topf zum Frittieren erhitzen. Fischstücke mithilfe einer Gabel durch den Teig ziehen,

portionsweise in das Öl geben und goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Salatblätter waschen und trocken tupfen. Brötchen aufschneiden, beide Seiten mit Remoulade bestreichen. Jeweils die untere Seite der Brötchen mit einem Salatblatt belegen, den Backfisch darauf geben und die obere Brötchenhälfte aufsetzen.