



KUCHLER



## Fischknusperli

Zubereitungszeit

**20 min** **4 Pers.**

### ZUTATEN

500gr	Heilbutt
500gr	Mehl
500gr	Panko
2Stk.	Schalotte
1Stk.	Limette
2Stk.	Radischen
2Stk.	Eigelb
2Stk.	Essiggurke
10Stk.	Kapern
1KL	Meerrettich
1KL	Senf
10gr.	Knoblauch- Pulver
1KL	Moutarde de meaux
1Stk.	Gurke
1dl	Essig
2dl	Sonnenblumen- öl
1EL	Estragon- Essig
1EL	Sushi Essig

### ZUBEREITUNG

Heilbutt in dicke Streifen schneiden.  
Salzen und Pfeffern anschliessend mit etwas Limettenabrieb würzen.

Tempura Teig (Siehe Backhendl Rezept)  
Heilbutt -Streifen mit Mehl stäuben, durch den Tempura-Teig und Panko panieren.

Anschliessend in ausgelassener Butter ausbacken.  
Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

**Majonaise:**  
2 Eigelb mit Essig, Senf und Meerrettich mixen.  
Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sonnenblumenöl aufziehen.

**Einlage:**  
Gurke, Schalotte, Essiggurke und Radischen in Würfel schneiden. Schnittlauch oder Petersilie passt super auch dazu.  
Mit Majonaise mischen und in Schüssel abfüllen.