

Gebratener Dorsch mit Dillmayonnaise

Kategorie	Fischgerichte
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	30 Minuten



Das blättrige, feine Fleisch des Dorsches verträgt gut eine gehaltvolle Begleitung, und die selbstgemachte Mayonnaise ist ein Kinderspiel, wenn alle benötigten Zutaten Zimmertemperatur haben und die Eier frisch sind.

Mise en place

2 frischeste Eigelbe, sauber vom Eiweiss getrennt
1 Teelöffel Dijonsenf
1 Teelöffel Weissweinessig
Salz
schwarzer Pfeffer

3 dl zimmerwarmes
Sonnenblumenöl oder Erdnussöl

2 Mokkalöffel Milerb-Dill
1 Mokkalöffel Milerb-Chili
2 Teelöffel Zitronensaft

4 Dorschfilets
Mehl, scharfer und süsser
Paprika
Salz, schwarzer Pfeffer

4 EL Bratbutter

Zubereitung

Die Eigelbe mit Senf, Essig, Salz, Pfeffer verrühren, bis sie sämig werden.

zuerst tropfenweise, dann im dünnen Strahl mit dem Schwingbesen darunterrühren. Das Öl sollte geschmacksneutral sein und muss Zimmertemperatur haben, damit es sich mit dem Eigelb verbindet.

unterrühren und abschmecken.

Den Fisch zuerst abspülen, mit Küchenpapier abtrocknen. Zuerst im Mehl wenden, dann mit reichlich Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Den Fisch auf beiden Seiten je ca. 2 Minuten gut braten - er darf in der Mitte noch ein bisschen glasig aussehen. Auf vorgewärmten Tellern mit der Mayonnaise anrichten. Salzkartoffeln passen bestens dazu.