



## Spanischer Gemüsesalat mit knusprigem Fisch

Das Gericht punktet mit dem wundervollen Salat und Gemüse der Saison. Die Mayonnaise mit Thunfisch und Kapern gibt einen kräftigen Wumms an Umami. Auf der Haut knusprig gebratener Fisch veredelt das Gericht. Ein Topping aus Oliven und frittierten Kapern zaubert Begeisterung auf das Gesicht des kulinarisch Verständigen!

**F**ür die vorbereiteten Gemüse eine Thunfisch-Mayonnaise zubereiten. Thunfisch zerzupfen. Mit dem aufgefangenen Öl, etwas neutralem Öl, einigen Spritzern Zitronensaft, Zitronenabrieb, ein oder zwei Teelöffeln Kapern (mitsamt Einlegesud) in einen Mixbecher geben. Überbrühte Schalotten, geriebenen Knoblauch und grob gehackten Koriander ebenso hinzufügen. Salzen, pfeffern, glatt aufmixen. Sollte sie zu dicklich werden, mit etwas Brühe erneut aufmixen. Mit den Gemüse mischen, kalt stellen. Restliche Kapern abtropfen lassen und für die Garnitur aufbewahren.

Kapern in einem möglichst kleinen Töpfchen in Erdnussöl frittieren, bis sie kross sind und aufplatzen. Aufpassen, denn sie spritzen stark! Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Wenn die Oliven sehr klein sind, wie z. B. „Aragon“-Oliven, einfach nur abtropfen lassen. Sind sie etwas größer, halbieren oder dritteln.



Tipp: Wenn man die kleinen spanischen Oliven nicht bekommt, kann man sie durch die italienischen „Taggiasca“ Oliven aus Ligurien ersetzen, die von hervorragender Qualität sind.

Koriander verlesen, Blättchen abzupfen. Fisch auf der Hautseite knusprig braten. Dabei eine mittlere Hitze wählen, denn die Hautseite soll knusprig, jedoch nicht zu dunkel werden. Salzen, leicht mit Zitronensaft beträufeln, umwenden und von der Herdplatte nehmen. Kurz nachziehen lassen. Je nach Geschmack darf der Fisch innen noch glasig sein. Superkross wird er, wenn man nach kurzer Ruhezeit auf dem Herd noch einmal Gas gibt und ihn auf der Hautseite nochmals kurz Fahrt aufnehmen lässt. Auf den Gemüse anrichten, mit Piment d'Espelette bestreuen, mit Kapern und Oliven toppen und rasch servieren.

# Zutaten

Für 2 Portionen

Menge	Zutat
	<b>Die Gemüse</b>
1 Hand voll	TK-Erbesen (kurz blanchiert, abgespült)
1 Hand voll	Möhrenscheibchen (blanchiert, abgespült)
2 Stangen	Sellerie (entfädelt, in dünnen Scheibchen)
2 mittelgroße	Kartoffeln (in Achteln, in Salzwasser gegart)
1 Bund	weißer Spargel (gegart, abgetropft) ersatzweise und ganzjährig: grüner Spargel, Blumenkohl oder passendes Gemüse der Saison
	<b>Die Mayonnaise</b>
1 kleine Dose	Thunfisch in Olivenöl (beste Qualität)
6 bis 8 EL	Sonnenblumenöl (ersatzweise Rapsöl)
1	Ei
1 TL	Dijonsenf
1	Bio-Zitrone
1 kleines Glas	Kapern (z. B. Nonpareilles)
1	Schalotte (fein gewürfelt, überbrüht)
Einige Stiele	Koriandergrün (ersatzweise Petersilie)
1 Zehe	Knoblauch (fein gerieben)
	<b>Der Fisch und das Topping</b>
2 EL	kleine schwarze Oliven (ohne Kern)
4 EL	kleine Kapern (gut abgetropft)
1 Tasse	Öl zum Frittieren (z. B. Erdnussöl)
	Salz, Pfeffer, Zucker, Tabasco
2	Fischfilets mit Haut (z. B. Kabeljau)
2 EL	Butterschmalz
1/2 TL	Piment d'Espelette
	Salz, Pfeffer