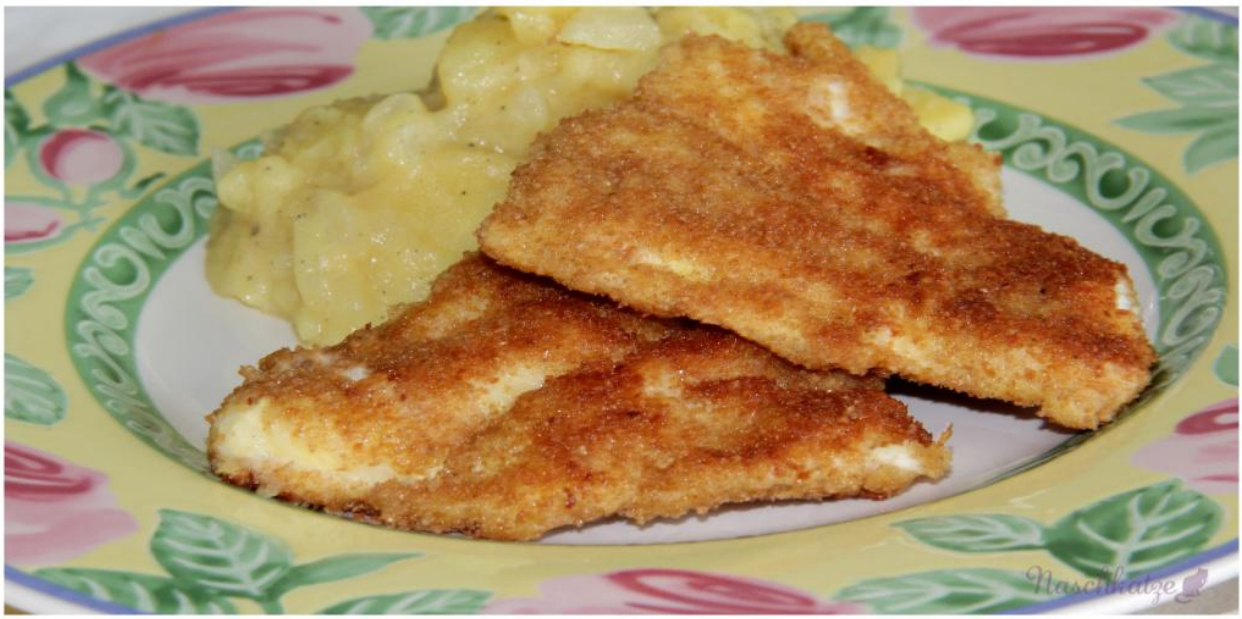
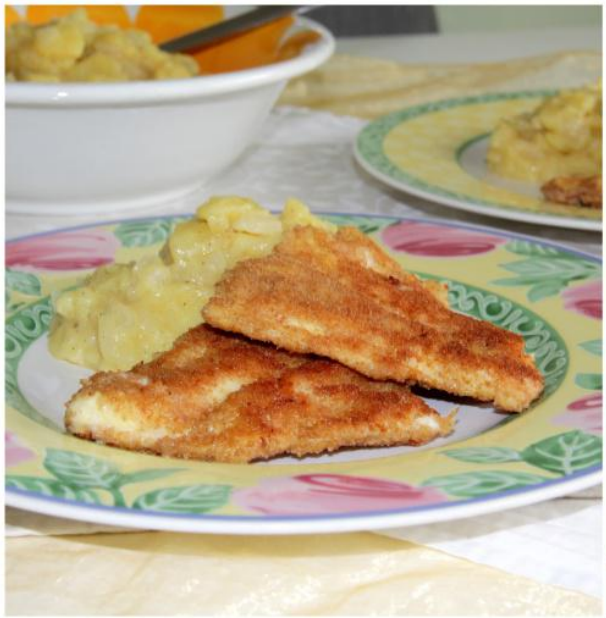
♥ Blogevent ♥ Nostalgie auf der Zunge: Omas gebackener Fisch mit Kartoffelsalat



Gestern gab es bei uns schon wieder Fisch, denn ich wollte endlich mal Omas Rezept nachkochen. Seit Jahren habe ich diesen Fisch nicht mehr gegessen und als dann dieser unvergleichliche Duft nach Fisch und Butterschmalz durch die Küche schwebte und sich mit dem wartenden Kartoffelsalat verband, da wurde ich ganz wehmütig. Wie oft hatte ich dieses Rezept seit meiner Kindheit mit Oma zusammen gekocht und diesen Duft eingeatmet!
Eigentlich ist es ein sehr einfaches Rezept, das recht schnell selbst gemacht ist. Ich war erstaunt, wie schnell ich den Fisch in der Pfanne hatte, aber man muss ihn ja auch nur kurz panieren. Oma begann immer schon nach dem Frühstück mit dem Kochen, erledigte aber zwischendurch auch viel anderes im Haushalt und zudem quatschten wir natürlich sehr viel, wenn wir in der Küche waren.

Wie ihr schon lesen konntet, erzählte sie mir immer Geschichten aus ihrer Jugend. „Oma, erzähl mit was von

früher“, forderte ich sie immer auf und dann packte sie alte Anekdoten aus, die ich schon dutzende Male gehört hatte und von denen ich nie genug bekommen konnte. Oft waren sie aus der Zeit ihrer Evakuierung auf der Schwäbischen Alb. Da ihre Cousine dort in Tuttlingen lebte, war dies ihre zweite Heimat, in der sie schon immer ihre Ferien verbracht hatte. Sie lernte sogar recht akzeptabel schwäbisch, was ihr in der Schule einmal zugute kam:
Ihr Lehrer Schäfer in Tuttlingen, der sie als einzige Pfälzerin wohl gerne mal etwas aufs Korn nahm, zitierte einen Merkspruch auf Schwäbisch und forderte dann „selle Pfälzere“, wie er meine Oma immer nannte, auf, es ihm nachzusprechen. Sie wiederholte alles in tadellosem Dialekt. Ich bin sicher, sie konnte sich einen inneren Triumphzug bei seiner Verblüffung nicht verkneifen.



Hier aber nun ihr gebackener Fisch. Ich hoffe, er wird euch gefallen und bin sicher, ihr werdet nie mehr Fischstäbchen kaufen, wenn ihr dieses einfache und köstliche Rezept einmal gemacht habt! =)

Für 2 Personen:

2 Fischfilets (Kabeljau, Scholle)
1 Ei

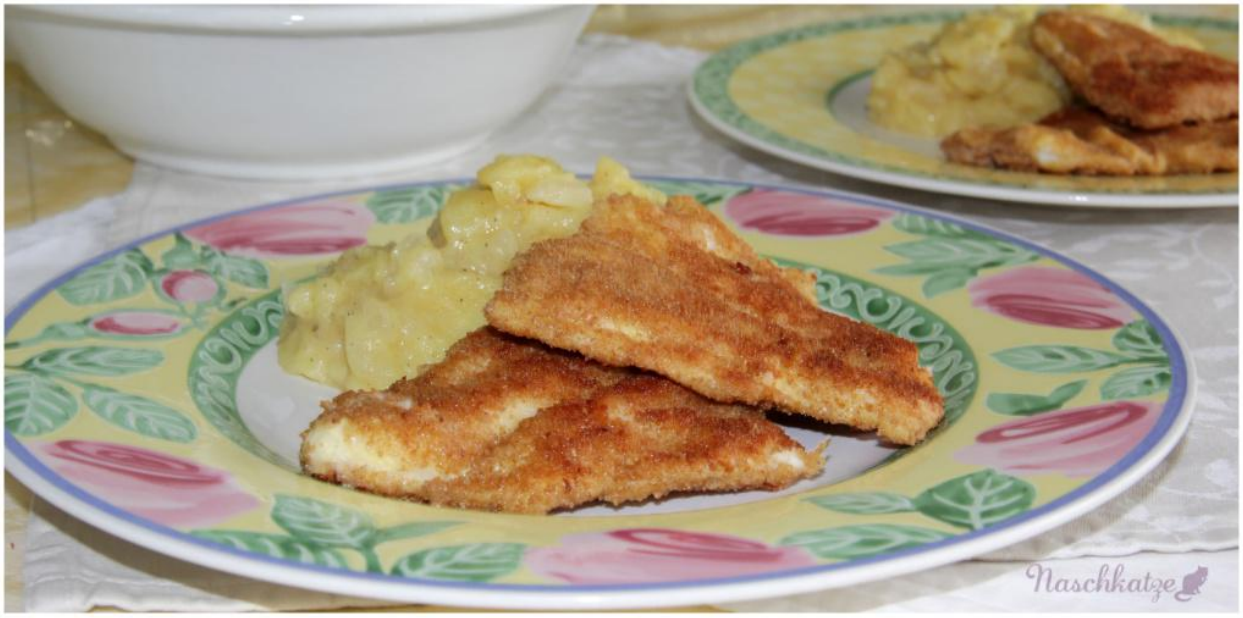
Saft einer halben Zitrone
Semmelbrösel
4-5 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Zitronensaft
Butterschmalz

500 g gekochte Kartoffeln
2 Zwiebeln
4 EL Öl
2-3 EL Essig
100 ml Brühe
1 gehäufter EL scharfen Senf
frisch gemahlener Pfeffer
(1 Bund Schnittlauch)

Die gekochten und ausgekühlten Kartoffeln schälen, in eher dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
Die Zwiebeln würfeln. In einem Topf das Öl erhitzen, die Zwiebeln darin andünsten. Wenn sie glasig sind, den Senf und die Brühe dazu geben und gut verrühren. Zum Schluss den Essig angießen. Alles über die Kartoffeln geben und gut umrühren. (Wer mag, gibt noch Schnittlauchröllchen dazu.)
Es sollte am Anfang ruhig zu viel Soße sein – die Kartoffeln nehmen unglaublich viel davon auf. Am besten schmeckt der Salat, wenn er eine Weile durchziehen kann.
Meine Oma bereitete ihn vor dem Fisch zu, setzte die Schüssel auf einen Topf mit heißem Wasser und hielt ihn über dem Dampf warm, bis das Essen fertig war.[nurkochen]

Den Fisch abspülen, trocken tupfen und große Filets halbieren. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und salzen.
3 Teller richten mit Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln. Das Ei etwas pfeffern, wenn man mag. Dann den Fisch erst im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und dann in die Semmelbrösel geben, so dass er rundherum gut bedeckt ist.
In einer Pfanne das Butterschmalz schmelzen lassen und den Fisch bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten ein paar Minuten braten, so dass er außen goldbraun und knusprig ist und innen noch ganz leicht glasig.

Mit Zitronenspalten und dem Kartoffelsalat anrichten. Dazu gab es meistens Feldsalat oder außerhalb seiner Saison Eisbergsalat, was beides sehr gut dazu passt.



Habt ein genussvolles Restwochenende, ihr Lieben und vielleicht nutzt ihr das graue Wetter, um in alten Rezeptbüchern zu stöbern? ;)
Eure Judith