


# Nelson Müller | Backfisch mit Kürbis-Chutney und mariniertem Feldsalat

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/09/10/nelson-mueller-backfisch-mit-kuerbis-chutney-und-mariniertem-feldsalat](https://happy-mahlzeit.com/2021/09/10/nelson-mueller-backfisch-mit-kuerbis-chutney-und-mariniertem-feldsalat)

## Zutaten für 2 Personen

### Für den Backfisch:

- 300 g Kabeljaufilet, küchenfertig, ohne Haut
- 2 Eier
- 40 g Butter
- 125 g Mehl
- 125 ml Bier
- Mehl zum Mehlieren
- Neutrales Pflanzenöl zum Frittieren
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für den Salat:

- 130 g Feldsalat
- 2 EL Weißwein-Essig
- 50 ml Rapsöl
- 1 EL mittelscharfer Senf
- flüssiger Blütenhonig
- Salz
- Weißer Pfeffer

### Für das Chutney:

- 400 g Hokkaido-Kürbis
- 4 EL Zucker
- 50 ml weißer Balsamico
- 150 ml trockener Weißwein
- 3 EL Chicken-Chilisauce
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Nelken
- 1/2 Zimtstange
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

In einer Fritteuse Fett auf 180°C erhitzen.

Für den Backfisch Mehl mit einer Prise Salz vermengen und mit Bier glattrühren. Die Eier trennen. Eigelbe unter den Bierteig rühren und den Teig ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Butter zerlassen und abkühlen lassen, dann mit dem Handrührgerät unter den Bierteig rühren. Eiweiße steif schlagen

und unter den Bierteig heben. Den Kabeljau kalt abbrausen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke zerteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch mehlieren, durch den Bierteig ziehen und in 180°C heißem Fett portionsweise ca. 5 Minuten goldbraun ausbacken.

Für das Chutney den Kürbis schälen, Kerne entfernen und Fruchtfleisch gleichmäßig würfeln. Mit Zucker, Salz und Pfeffer in einem Topf bei geringer Hitze ca. 5 Minuten ziehen lassen. Temperatur erhöhen und Balsamico, Weißwein, Lorbeer, Nelken und Zimt hinzufügen. Kürbis bissfest garen. Vor dem Servieren Lorbeer, Nelken und Zimt entfernen und Chutney mit Chicken-Chilisauce abschmecken.

Den Feldsalat waschen, putzen und trockenschleudern. Für das Dressing Senf, Weißwein-Essig und Rapsöl verquirlen. Mit Salz, weißem Pfeffer und Honig abschmecken.

Den Backfisch mit Kürbis-Chutney und mariniertem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Die Küchenschlacht vom 30. September 2016

Episode: Finale / Vorspeise