

# Fischstäbchen à la Damien Klein



Foto: Luc Deflorenne



Foto: Guy Wolff

**Damien Klein**  
RESTAURANT  
ROCKHALICIOUS  
5, avenue du Rock'n'Roll  
(Rockhal)  
L-4361 Esch/Alzette  
Telefon: 26 55 13 42  
[www.addicted-flavours.com](http://www.addicted-flavours.com)

**D**amien Klein hat als Kind schlechte Erfahrungen mit Fischstäbchen gemacht – deshalb stellt der „Kitchen Rocker“ exklusiv für Télécran eine neue Variante der bei Kindern so beliebten Fisch-Variation zu. Diese Sticks sind ausdrücklich auch Erwachsenen zu empfehlen!

Die Mango schälen und rund um den Kern in kleine Stücke schneiden. Das Fruchtfleisch mit dem Stabmixer pürieren und unter die Hälfte der Mayonnaise mischen. Die Erdbeeren waschen mit Küchenpapier trocken tupfen und ebenfalls pürieren. Mit der restlichen Mayonnaise mischen. Diese beiden „Dips“ im Kühlschrank bis kurz vor dem Anrichten kalt stellen.

Die Friteuse auf 180° Grad vorheizen. Das Lachsfilet in 3 x 7 cm große Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Diese Fischstäbchen zuerst in Mehl wenden, anschließend in die geschlagenen Eier tauchen und zuletzt in der Kokos-Semmelbröselmischung rollen. In dem heißen Fett frittieren, bis die Sticks goldbraun sind.

## Weintipp

Dazu trinken die (natürlich erwachsenen) Fischstäbchen-Fans einen fruchtig-schmantigen Weißwein, z.B. einen Barrique-Chardonnay oder einen älteren (z.B. 2004) Pinot blanc. Auch ein Auxerrois passt recht gut.

## Zutaten für 4 Personen

- 1 großes Lachsfilet
- 500 g Kokosnussraspel
- 300 g Semmelbrösel
- 3 Eier
- 300 g Mehl
- 200 g Mayonnaise
- 1 Mango
- 120 g Erdbeeren
- Salz und Pfeffer