

Fisch Frikadellen

Zutaten für 2 Portionen

250 g Fischfilet
50 g Schalotten
¼ Bund Petersilie
½ EL Butter
1 Brötchen, vom Vortag
2 Eier
1 EL Butter
½ TL Fischgewürz
Salz ; Pfeffer ; Cayennepfeffer
1 EL Butterschmalz oder Bratmagarine

Zubereitung

Die zwei Brötchen vom Vortag in kaltem Wasser einweichen.

Die Schalotten in sehr kleine Würfel schneiden. Glatte Petersilie fein hacken. Die Schalotten in der Butter glasig dünsten und die Petersilie untermischen. Abkühlen lassen.

Das gut gekühlte Fischfilet durch den Fleischwolf drehen oder in der Küchenmaschine fein pürieren. Die Brötchen gut ausdrücken, mit zwei Eigelben, einem Eiweiß sowie den Gewürzen gut abschmecken und zu einem glatten Teig rühren. Mit nassen Händen Plätzchen formen und vor dem Braten nochmals gut kalt stellen.

In 4-6 Minuten einmal wenden und goldbraun braten. Das Bratfett abgießen und die Butter in kleinen Stücken in die Pfanne geben. Gut aufschäumen lassen und die Frikadellen damit begießen.