



Fischfrikadellen

Zutaten für 14 Stück

- 4 altbackene Brötchen
- 2 große Zwiebeln
- 750 g Seelachsfilet
- 75 g Butter oder Margarine
- 75 g Frischkäse
- 2 Eier
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 2 TL Sojasauce
- Salz, weißer Pfeffer a. d. Mühle,
Muskat (frisch gerieben)
- 50 g Mehl
- 50 g Butterschmalz
- 1 Bund glatte Petersilie



Zubereitung

Die Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Die Zwiebeln pellen und grob zerteilen. Die Fischfilets in grobe Würfel schneiden, dann die Brötchen ausdrücken. Den Fisch, die Zwiebeln und die Brötchen durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfes drehen, dann mit zimmerwarmer Butter oder Margarine, Frischkäse, Eiern, Senf, Sojasauce, Salz, Pfeffer und Muskat verkneten. Die Masse zugedeckt ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, dann nochmals kräftig durchkneten. Aus dem Fischeig mit nassen Händen 14 Frikadellen formen, kurz in Mehl wenden und portionsweise im heißen Butterschmalz von jeder Seite ca. 8 bis 10 Minuten braten. Die Fischfrikadellen lauwarm werden lassen und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Dazu passt Senf.

Buenos Appetit