

Seelachs-Frikadellen mit Kartoffelsalat

Zutaten:

für 4 Personen

750g Kartoffeln, festkochend
500g Seelachsfilet
2 mittlere Zwiebeln
100g eingelegte Senfgurken
1 Ei
1 Eigelb
Pfeffer
4 Esslöffel Semmelbrösel
Salz
Zitronensaft
1/2 Bund Dill
1 Bund Radieschen
6 Esslöffel Öl
500 ml Gemüsebrühe
4 Esslöffel Essig
1 Bund Schnittlauch

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Kartoffeln als Pellkartoffeln garen. Fischfilet mit einem scharfen Messer fein hacken. Die Hälfte der Zwiebeln abziehen und mit den Senfgurken klein würfeln. Mit Fisch und Eigelb, der Hälfte der Semmelbröseln, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und feingehacktem Dill locker vermischen. Kalt stellen.

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden. Übrige Zwiebel abziehen, fein hacken. Radieschen putzen, waschen vierteln. Kartoffeln mit Zwiebel mischen, mit einer Marinade aus heißer Brühe, der Hälfte Öl, Essig, Salz und Pfeffer anmachen. Die Radieschen unterheben.

Aus dem Fischteig pro Portion zwei Frikadellen formen und in den übrigen Bröseln wenden. Frikadellen in einer beschichteten Pfanne in wenig Fett ausbacken.

Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und über den Salat streuen. Frikadellen mit Kartoffelsalat servieren.