

# Seelachsfrkadellen

## Zutaten:

für 4 Personen

750g Seelachsfilet  
2 Zwiebeln  
3 eingeweichte, ausgedrückte  
Brötchen  
75g Butter  
75g Frischkäse  
2 Eier  
2 Teelöffel Senf  
2 Teelöffel Sojasoße  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
Mehl  
Butterschmalz  
Senf

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

## Zubereitung:

Fisch säubern. Fisch und Zwiebeln in grobe Würfel schneiden, mit Brötchen pürieren oder durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Masse mit Butter, Frischkäse, Eiern, Senf, Sojasoße, Salz, Pfeffer und Muskat verkneten, abschmecken und 30 Minuten kühl stellen. Mit nassen Händen Frikadellen formen und in Mehl wenden. Butterschmalz erhitzen Frikadellen von jeder Seite etwa 8 Minuten darin braten.

Lauwarm mit Senf servieren. Beilage: Kartoffelsalat.