

Stockfischfrikadellen mit Sauce Tatare

Zutaten:

für 6 Personen

500g Stockfisch
500 ml Milch
500 ml Wasser
1 Lorbeerblatt
1 Thymianzweig
6 Petersilienstängeln
500g frischer Kabeljau
3 Esslöffel Butter (1)
5 Esslöffel Butter (2)
1 Stange Sellerie fein gehackt
2 Zwiebeln; fein gehackt
2 Frühlingszwiebeln fein gehackt
6 Esslöffel Schnittlauchröllchen
6 Esslöffel Petersilie; feingehackte
1 Prise Cayennepfeffer
2 Esslöffel Senfpulver
1 Teelöffel Tabasco
2 Esslöffel Worcestershire-Sauce
500 ml Mayonnaise
3 Eigelb
300g frische Semmelbrösel; mit
etwas Salz und Pfeffer; vermengt
Salz
Pfeffer frisch aus der Mühle
1 Esslöffel Zitronensaft
250g Mehl; mit etwas Salz und
Pfeffer; vermischt
4 Eigelb
125 ml Milch

SAUCE TATARE

1 Eigelb
2 Teelöffel Dijon-Senf
1 Esslöffel Olivenöl (1)
110 ml Olivenöl
200 ml Erdnussöl
1/2 Zitrone; Saft davon
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 große Dillgurke, fein gehackt

Zubereitung:

Den Stockfisch über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Gründlich abspülen. Stockfisch, Milch, Wasser und Bouquet garni in einen großen Topf geben und 15 Minuten kochen. Den frischen Kabeljau zugeben und 5 Minuten ziehen lassen. Den Fisch aus dem Topf nehmen und zerpflücken.

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.

Die Kochrezeptesammlung von www.dstumpf.de

In einem kleinen Topf Butter (1) zerlassen, Sellerie und Zwiebeln darin glasig dünsten. Das Gemüse aus dem Topf nehmen, abtropfen und abkühlen lassen und zusammen mit Frühlingszwiebeln, Kräutern, Cayennepfeffer, Senfpulver, Tabasco und Worcestershire-Sauce zum Fisch geben. Gründlich miteinander vermengen. Mayonnaise, Eigelbe und genügend Semmelbrösel zugeben, um alles gut miteinander zu verbinden, und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Aus dem Fischteig Frikadellen von 8 cm Durchmesser formen, in dem gewürzten Mehl, dann in den mit Milch verquirlten Eigelben und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne Butter (2) erhitzen und die Fischfrikadellen darin auf beiden Seiten 3 bis 4 Minuten goldbraun braten. zwei Frikadellen pro Person mit Sauce tatar servieren.

Für DIE SAUCE TATARE in einer kleinen Schüssel Eigelb, Senf und Olivenöl (1) gut verrühren. Die beiden Ölsorten miteinander vermischen und tropfenweise unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zugießen. Dabei mit der Zugabe immer so lange warten, bis das Öl vollständig aufgenommen ist. Die feingehackte eingelegte Dillgurke unter die Mayonnaise rühren und eventuell noch mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Diese pikante Sauce schmeckt gut zu gebratenem Fisch und zu Fischfrikadellen.