



## MEIN GENUSS



### Fischfrikadellen



#### It's a match!

It's a match! Schnittlauch ist mit seinen erfrischenden Geschmacksnoten ein kulinarisches Allzweck-Gewürz!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Zuerst die Schalotten schälen und fein würfeln. Danach das Fischfilet kalt abbrausen und trocken tupfen. Ebenfalls in feine Würfel schneiden. In einer kleinen Pfanne Butter erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Nun die **Petersilie** hinzugeben, gut vermischen. Die Mischung von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Garnelen waschen. Mit einem Küchenpapier trocken tupfen und anschließend fein hacken. Die Schalotten-Buttermischung nun mit den gehackten und gewürfelten Garnelen und Forellen sowie mit den Eiern und Semmelbröseln zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.
- 3 In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen. Aus der Masse nun **8 Frikadellen** formen. Am besten geht das mit angefeuchteten Händen. Hat das Öl die Brattemperatur erreicht, die Frikadellen bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa **4 bis 5 Minuten** braten.
- 4 Während die Frikadellen in der Pfanne braten, Crème fraîche, Senf und Milch glatt rühren. Dann den **Schnittlauch** unterrühren und den Dip mit **Salz**, **Pfeffer** und Zucker abschmecken.
- 5 Die fertigen Frikadellen auf einem Teller anrichten, etwas Dip „darauf klecksen“. Über das Ganze etwas **Schnittlauch als Dekoration** streuen. Den restlichen Dip in einem Glas reichen. Als Beilage passt frischer Spargel. Zwischen 2 knusprige Brötchenhälften gelegt, entsteht im Handumdrehen ein **leckerer Fischburger**.

### Zutaten

400 g Forellenfilet, ohne Gräten und Haut  
200 g Garnelen (küchenfertig)  
2 Schalotten  
20 g Butter  
8 Stiele Petersilie  
60 g Semmelbrösel  
2 Eier  
Salz  
Pfeffer  
6 EL Öl

#### Schnittlauch-Senf-Dip

Schnittlauch geschnitten  
160 g Crème fraîche  
2 EL Dijon- und körniger Senf  
6 EL Milch  
Zucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 11.12.2026.