

MEIN GENUSS



Fischfrikadellen



It's a match!

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







Zubereitung

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 28.04.2026.