

Fischfrikadellen mit Mayonnaise

Zubereitungszeit:

ca. 55 Minuten

Zutaten für 10 Stück

Fischfrikadelle

120 g Dorschfilet
30 g Räucherlachs
¼ Bund Schnittlauch
Salz
42 ml Schlagsahne (eiskalt)
¼ EL Kartoffelstärke
Pfeffer, Muskat
1 EL Öl

Mayonnaise

2 Bio-Eier Dotter
1 TL Zitronensaft
1 TL Kräuteressig falsch gewünscht
1 TL Senf
Zucker
125 ml Öl
1 Beet Gartenkresse od.
Schnittlauch
Salz
Pfeffer
1 Bio-Gurke

Backpapier



Zubereitung:

Fischfrikadelle

Das Dorschfilet grob würfeln und 20 Min. ins Gefrierfach legen. Räucherlachs sehr fein würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Dorschwürfel und 1 TL Salz in einem Blitzhacker fein pürieren. Eiskalte Sahne und Kartoffelstärke dazugeben und kurz untermischen. Schnittlauch und Räucherlachs unterrühren und mit Pfeffer und Muskat würzen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit angefeuchteten Händen walnussgroße Frikadellen aus der Fischmasse formen, etwas flachdrücken und in die Pfanne geben. Auf jeder Seite goldbraun anbraten, dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Die Küchlein im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 160 Grad 10 Min. garen.

Mayonnaise

Für die Mayonnaise Eidotter in ein schmales hohes Gefäß geben. Das Öl langsam zugeben und mit Pürierstab pürieren bis die Mayo dick ist. Zum Schluss alle anderen Zutaten unterrühren und mit Salz u. Pfeffer abschmecken.

Gurke streifig schälen u. fein würfeln. Mit Öl und Essig beträufeln und würzen. Fischfrikadellen auf das Gurkenbett legen, etwas Mayonnaise draufgeben. Mit restlicher Kresse garnieren und servieren.

Weinempfehlung:

GV Federspiel 2020 – Josef Fischer – Rossatz

Kochabend:

04. Mai, 2022 / Vogesen u. Milles