

Fischfrikadellen-Brötchen



Zutaten für die Frikadellen

400 g frisches Fischfilet (Lachs, Seelachs, Kabeljau)
1 altbackenes Brötchen
Semmelbrösel nach Bedarf
1 mittelgroße Zwiebel
1 Ei
etwas frische Petersilie
1 EL Dill getrocknet
1 Prise Thymian
1 Prise Rosmarin
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer

Öl oder Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

Das Fischfilet von Gräten befreien, in Stückchen schneiden und im Zerkleinerer grob zerstückeln.
Das Brötchen in eine Schüssel mit Wasser legen und aufweichen lassen, danach zerplücken.
Die frische Petersilie waschen und fein hacken.
Zwiebel schälen und klein schneiden.
Knoblauchzehe schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken.

Alle Zutaten miteinander in einer passend großen Schüssel miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer fein abschmecken. Mit Semmelbrösel die Masse andicken.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen.

Aus der in der Schüssel befindlichen Masse 6 runde Klöße formen, diese in die heiße Pfanne legen und etwas platt drücken. Die Fladen von beiden Seiten 5-6 Minuten braten.

Brötchenbelag

4 Brötchen
8 EL Remouladensoße
4 EL Tomatenketchup
1 Salzgurke in dünne Scheiben geschnitten

Brötchen waagrecht halbieren.

Untere Brötchenhälften mit 1 EL Remouladensoße bestreichen und mit einer Scheibe Salzgurken belegen. Danach eine Fischfrikadelle auflegen.

Auf die Fischfrikadelle folgen dann 1 EL Tomatenketchup, 1 EL Remouladensoße.

Am Schluss die obere Brötchenhälfte darauflegen.