

Fisch-Frikadelle im Parmesan-Mantel mit Limetten-Creme

Für 2 Personen

200 g Lachsfilet, küchenfertig	200 g Rotbarschfilet	1 Scheibe Toastbrot
2 Frühlingszwiebeln	4 Stangen Zitronengras	2 Limetten, groß
1 Zitrone, unbehandelt	100 g Zucker	100 g Parmesan
3 EL Mascarpone	50 g Butter	3 Eier
50 ml Milch	2 EL weißer Rum	neutrales Pflanzenöl
1 Zweig Minze	1 Zweig glatte Petersilie	Currypulver
schwarzer Pfeffer	Kräutersalz	

Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden, mit der Milch übergießen und darin einweichen. Die Frühlingszwiebeln von den Enden und den äußeren Blättern befreien, in feine Ringe schneiden und zu den Toastbrotwürfeln geben. Den Fisch waschen, trocken tupfen, in grobe Stücke schneiden, durch den Fleischwolf drehen und ebenfalls zu den Toastbrotwürfeln geben. Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Die Zitrone auspressen. Das Eigelb zu der Toastbrot-Fisch-Mischung geben und miteinander vermengen. Anschließend das Ganze mit Kräutersalz, Pfeffer, einem halben Teelöffel Currypulver und einem Esslöffel Zitronensaft würzen. Den Parmesan reiben. Die Toastbrot-Fisch-Mischung zu ovalen Frikadellen formen, auf die Zitronengrasstangen spießen und in dem Parmesankäse wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa fünf Minuten braten. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Petersilie zupfen. Die Limetten auspressen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Zucker unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Limettensaft unterrühren. Anschließend die Pfanne wieder auf den Herd stellen und das Karamell unter Rühren kochen, bis es sich wieder ganz gelöst hat. Die restlichen Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Die Soße vom Herd nehmen und mit der Mascarpone und den restlichen Eigelben kräftig aufschlagen. Das Ganze mit dem Rum abschmecken. Die Minze zupfen. Die Fischfrikadelle im Parmesanmantel mit der Limettencreme auf Tellern anrichten, mit der Petersilie und der Minze garnieren und servieren.

Markus Baatz am 19. Oktober 2010