

## Fisch-Frikadellen mit geschmorten Gurken

### Für 2 Personen

100 g Lachsfilet, ohne Haut	100 g Zanderfilet, ohne Haut	2 Schmorgurken (300 g)
80 g Lauch	80 g Möhren	80 g Staudensellerie
1 Tomate	1 Schalotte	1 Limette
1/2 Bund Dill	1/2 Bund Koriander	50 g Ingwer
1 Chili	1 TL Speisestärke	3 Scheiben Weißbrot
1 Ei	1 EL Butter	80 g Crème-fraîche
3 EL Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und durch die feinste Stufe des Fleischwolfs drehen. Den Lauch, den Sellerie und die Möhren putzen, schälen und fein würfeln. Ein Ei trennen und das geschnittene Gemüse zusammen mit dem Fisch und dem Eiweiß vermengen. Anschließend die Speisestärke hinzugeben und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Messerspitze Ingwer reiben und mit etwas Chili ebenfalls zu der Masse geben. Die Schmorgurken putzen, waschen und längs halbieren. Die Kerne mithilfe eines Löffels auskratzen und die Gurke in Halbmonde schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Tomate über Kreuz einritzen, in kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und enthäuten. Anschließend vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Butter glasig andünsten. Anschließend die Gurke hinzufügen. Die Limette waschen, trocknen, auspressen und etwas von der Schale abreiben. Den Saft zu den Gurken in den Topf geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles bei geschlossenem Deckel schmoren lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Den Dill waschen trocknen und hacken. Eine Messerspitze zusammen mit der Crème-fraîche zu den Schmorgurken geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die gewürfelten Tomaten und etwas Limettenabrieb unterrühren und die Gurken warmstellen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Fischmasse zu kleinen Bällchen formen und leicht flachdrücken. Anschließend die Weißbrotscheiben zu Bröseln verarbeiten, die Fischbällchen darin wenden und goldbraun in der Pfanne braten. Die Frischfrikadellen mit den geschmorten Gurken auf einem Teller anrichten und servieren.

Kai Siemon am 07. November 2011