

Fisch-Frikadellen, Mayonnaise, Radieschen-Relish

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

100 g Eismeergarnelen	120 g Räucherforellenfilet	1 Scheibe Toastbrot
1 Zitrone	50 g Butterschmalz	2 Eier
40 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Ingwerpulver	1 TL süßes Paprikapulver
2 EL Pankobrösel	1 TL Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

2 Eier	1-2 EL Weißweinessig	1-2 TL süßer Senf
200 ml Distelöl	1 TL getrock. Dillspitzen	Salz
weißer Pfeffer		

Für das Radieschen-Relish:

$\frac{1}{2}$ Bund Radieschen	1 TL flüssiger Honig	1-2 TL süßer Senf
$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen	$\frac{1}{2}$ TL rosa Pfefferbeeren	50 ml fruchtiges Olivenöl
Salz		

Für die Garnelen-Forellen Frikadellen:

Das Toastbrot würfeln und mit der Sahne in einer kleinen Schüssel einweichen lassen. Forellenfilet zerteilen, in eine zweite Schüssel geben und mit Stärke bestäuben. Eier trennen und dabei das Eiweiß auffangen.

Eiweiß leicht aufschlagen. Das eingeweichte Toastbrot, Ingwerpulver, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und die Eiweiße zum Forellenfilet geben und alles gut mischen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Zitronenabrieb, Pankobrösel und Garnelen unter die Forellen Masse rühren. Anschließend die Schüssel mit der Fischmasse kurz im Kühlschrank ruhen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus der Masse kleine Frikadellen formen und diese bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten pro Seite braun braten.

Für die Mayonnaise:

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eigelbe, Weißweinessig, Salz und Pfeffer in einem Mixbecher verrühren. Langsam etwas Öl dazugeben und mit dem Mixstab pürieren. Solange Öl nachgießen bis die Mayonnaise andickt. Zum Schluss Senf und Dillspitzen in die cremige Mayonnaise geben und verrühren.

Für das Radieschen-Relish:

Radieschen putzen, klein schneiden in eine Schüssel geben. Honig, Senf, Fenchelsamen, Rosa Pfeffer und Olivenöl hinzugeben und verrühren. Mit Salz abschmecken. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Darius Kühner am 11. Mai 2021