

Fisch-Pflanzerl mit Curry und geschmorten Gurken

Für 4 Personen

Für die Fischpflanzerl:

1 Knoblauchzehe	75 g Milchbrötchen	75 ml Milch
1/2 Bund Frühlingszwiebeln	250 g Lachsforellenfilet	250 g Zanderfilet
1 Eigelb	Meersalz, Pfeffer	1 TL mildes Currypulver
1 TL Ingwer	1/2 Bio-Zitrone-Abrieb	1 Spritzer Zitronensaft
4 EL Speiseöl		

Für die Gurken:

2 Gurken	70 ml Gemüsebrühe	Chilisalز
1 EL Olivenöl	1 EL Butter	1 EL Dillspitzen
Meersalz, Pfeffer		

Backofen auf 180 Grad, Ober- und Unterhitze, vorheizen. Knoblauchzehe schälen und hacken. Das Brioche oder Milchbrötchen etwas reiben, so dass ca. 2 EL Brösel entstehen. Übriges Brioche oder Brötchen in kleine Würfel schneiden und in der lauwarmen Milch einweichen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die beiden Fischfilets durch den Fleischwolf drehen oder sehr fein hacken. Mit Eigelb, eingeweichtem Brot sowie den Frühlingszwiebeln mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Curry, Ingwer, Knoblauch, Zitronenschale sowie Zitronensaft würzen. In die Gurkenschale längs 5 Streifen einritzen, dann die Gurken in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein Backblech geben. Brühe angießen und mit Chilisalز bestreuen. Olivenöl darüber träufeln. Im Backofen etwa 10 Minuten schmoren. Aus der Fischmasse mit feuchten Händen etwa 8 Pflanzerl formen. Diese in den Bröseln wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Pflanzerl bei geringer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gurken aus dem Sud herausnehmen, den Schmorsaft in einen kleinen Topf füllen und etwas einkochen lassen. Gurkenscheiben, Butter und Dillspitzen untermischen, salzen, pfeffern und weitere ca. 2 Minuten schmoren. Die Schmorgurken auf Teller verteilen, mit dem Sud beträufeln und mit den Fischpflanzerln anrichten

Frank Buchholz am 11. März 2013