

Fisch-Frikadelle mit Blattsalaten

Für 4 Personen

Für den Salat:

1 junger Kopfsalat	50 g Frisée-Salat	8 mittelgroße Champignons
1 Schalotte	1 TL scharfer Senf	2 EL Weißweinessig
3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	2 Stängel Koriander

Für die Fischfrikadellen:

1/2 Bund glatte Petersilie	90 g Kastenweißbrot ohne Rinde	500 g frisches Zanderfilet
2 Eier	Salz, Pfeffer	ca. 150 g Sahne
3 EL Butterschmalz		

1. Die Salate putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Pilze putzen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Weißbrot zu feinen Bröseln reiben.
2. Das Fischfilet in Streifen schneiden. Mit Eiern, Salz, Pfeffer und 2/3 der Brotbröseln in einen Cutter geben und zerkleinern. Dann die kalte Sahne zugeben und zu einer glatten, glänzenden Masse pürieren.
3. Zuletzt die feingehackte Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse kleine Frikadellen formen, diese in den restlichen Brotbröseln wenden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Frikadellen darin von beiden Seiten braten.
4. Für das Dressing Schalotte schälen und fein schneiden. Senf, Essig und Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schalotte untermischen. Koriander abbrausen, trocken schütteln.
5. Die Champignons direkt vor dem Anrichten zunächst in dünne Scheiben, dann in Streifen schneiden.
6. Den Salat mit dem Dressing anmachen. Fischfrikadellen auf Tellern anrichten, Salat dazugeben. Pilzstreifen roh über die Fischfrikadellen und den Salat streuen. Mit dem Koriander garnieren.

Otto Koch am 24. März 2016