

# Fisch-Frikadelle mit Kartoffel-Gurken-Salat

Sören Anders

**Für 4 Personen:**

**Für den Kartoffelsalat:**

700 g Kartoffeln, vorw. festk.	Salz	150 ml Gemüsebrühe
Pfeffer	1/2 Salatgurke	1 Apfel, säuerlich
125 g Mayonnaise	75 g Natur-Joghurt	1 TL Meerrettich (naturscharf);
2 TL Senf	1/2 Bund Dill	

**Für die Frikadellen:**

500 g festes Fischfilet	1 Zwiebel	3 EL Pflanzenöl
1/2 Zitrone (Schale, Saft)	50 g Sahne (gut gekühlt)	1/2 Bund Dill
1 Eigelb	5 EL Semmelbrösel	1 TL Meerrettich
1 EL Senf	Salz, Pfeffer	1 EL Butter

Kartoffeln gründlich waschen, mit leicht gesalzenem Wasser bedeckt aufkochen und ca. 20 Minuten zugedeckt garen.

Eventuell noch vorhandene Gräten aus dem Fischfilet sorgfältig entfernen.

Fischfilet kalt waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Fischwürfel zur besseren Verarbeitung nach Belieben zugedeckt kurz anfrieren, bzw. kühl stellen.

Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen.

Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Brühe einmal kurz aufkochen, über die Kartoffeln gießen. Alles gründlich vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt mindestens handwarm auskühlen lassen. Währenddessen gelegentlich vorsichtig durchrühren.

Für die Frikadellen Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.

In einer kleinen Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Zwiebelwürfel darin sacht goldbraun braten. Auskühlen lassen.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und Saft auspressen.

Gut gekühlte Fischwürfel, Zitronenschale und Sahne portionsweise in einen Mixer mit Pulse-/Intervallfunktion geben und kurz nicht zu fein mixen. Masse in eine Schüssel geben.

Gesamten Dill abrausen, trocken schütteln und fein hacken.

Eigelb, 3 EL Semmelbrösel, Meerrettich, Senf und die Hälfte vom Dill zur Fischmasse geben und alles gründlich vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen Frikadellen formen, zugedeckt kühl stellen und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen für den Kartoffelsalat Gurke waschen, trockenreiben und in feine Würfel schneiden. Apfel ggf. waschen, trockenreiben bzw. schälen, entkernen und ebenfalls fein würfeln.

Für das Dressing Mayonnaise, Joghurt, Salz, Pfeffer, Meerrettich und Senf in einer Schüssel verrühren.

Kartoffeln, Gurke und Apfelwürfel unter das Dressing mischen.

Restlichen Dill unter den Kartoffelsalat mischen. Salat nochmals abschmecken.

Die Frikadellen im restlichen Paniermehl wenden.

Restliches Öl und Butter in einer beschichteten weiten Pfanne erhitzen.

Frikadellen darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils etwa 3 Minuten goldbraun und knusprig braten.

Kartoffelsalat und Fisch-Frikadellen anrichten.

Cornelia Poletto am 03. März 2023