

Fisch-Burger mit Schmand-Dill-Soße

Für 4 Personen:

Für die Fischfrikadellen:

600 g Kabeljaufilet	1 kleine Zwiebel	1 Bund Petersilie
2 Eier	100 g Pankomehl	Salz, Pfeffer
Muskatnuss, Öl		

Für die Soße:

200 g Schmand	1 EL Senf	1 EL Honig
0.5 Bund Dill	Salz	1 Tomate
1 rote Zwiebel	4 Burgerbrötchen	4 Blätter Salat
4 EL Ketchup		

Für die Fischfrikadellen:

Die Kabeljaufilets trocken tupfen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und hacken, Petersilie hacken und beides zum gehackten Kabeljau geben. Mit Eiern, Mehl, Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss vermengen. Aus der Mischung gleich große Fischfrikadellen (Patties) formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Patties darin goldbraun braten.

Für die Soße:

Für die Soße Schmand, Senf, Honig und klein gehackten Dill miteinander vermengen und mit Salz abschmecken.

Die Tomate vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Die Burgerbrötchen kurz toasten und mit Soße, Ketchup sowie Zwiebelringen und einer Tomatenscheibe belegen.

Die Fischfrikadelle darauf platzieren und ein Salatblatt darauflegen. Die andere Brötchenhälfte mit etwas Ketchup bestreichen und damit bedecken.

Dazu passen Kartoffelecken aus dem Ofen.

Zora Klipp am 09. März 2021