

# Fisch-Nuggets mit Salsa Verde und Römer-Salat

**Für 4 Personen**

**Fisch:**

600 g Fischfilet vom Kabeljau	1 Packung Brik-Teig	1 Ei
Salz	Pfeffer	Pflanzenöl

**Salsa Verde:**

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 rote Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1-2 Gewürzgurken
1 EL Gurkenwasser	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	2-3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

**Salat:**

4 Mini-Römersalate	200 g Joghurt	1-2 Zitronen
Salz, Honig		

**Fisch:**

Die Fischfilets in circa 40 g schwere Stücke schneiden. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Brik-Teig-Blätter halbieren und die portionieren Fischfilets darin einwickeln. Ei aufschlagen und damit die Teig-Enden verkleben. Die Fischnuggets in circa 160 Grad heißem Fett goldgelb ausbacken.

**Salsa Verde:**

Die Kräuter fein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln und zu den geschnittenen Kräutern geben. Die Salat- und die Gewürzgurken würfeln und ebenfalls hinzugeben. Etwas Gewürzgurkenwasser und Olivenöl untermengen. Die Salsa Verde mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Salat:**

Den Salat waschen und halbieren. Zitronen auspressen. Joghurt mit dem Zitronensaft vermengen und mit Salz und Honig abschmecken. Zum Anrichten den Salat mit dem Joghurtdressing marinieren, die Fischnuggets darauf verteilen und mit Salsa Verde garnieren.

Tarik Rose am 26. August 2019