

Fisch-Frikadellen mit Senf-Soße und Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

4 Kabeljaufilets à 150 g	1 Zwiebel	1 Zitrone
2 Eier	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	Paniermehl, Salz, Pfeffer

Für den Salat:

400 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	200 g Bauchspeck
250 g Butter	250 ml Fleischbrühe	200 ml Sahne
3 EL Essig	3 EL mittelscharfer Senf	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
3 Zweige Dill	50 g Schnittlauch	1 Prise Zucker

Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln schälen, schneiden, in Salzwasser geben und kochen. Die Zwiebel abziehen und vierteln. Die Zwiebel und die Hälfte der Petersilie mit dem Mixer zerkleinern. Den Speck kleinschneiden und in einer Pfanne auslassen. Die Sahne und den Senf in einen Topf geben, vermengen und langsam erhitzen. Den Speck aus der Pfanne nehmen und die Fleischbrühe erhitzen. Die andere Hälfte der Petersilie, den Dill, den Schnittlauch und eine Zwiebel mit dem Mixer zerkleinern. Die Kartoffeln abschütten und in Scheiben schneiden. Anschließend die Kartoffeln zurück in den Topf geben. Die Fleischbrühe, die Zwiebel und den Speck darüber geben, ebenso den Dill, die Petersilie und den Schnittlauch. Den Kartoffelsalat im Topf lassen und ihn so warm halten. Für die Frikadellen die Fischfilets mit dem Mixer zerkleinern und in eine Schüssel geben. Die Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Die Zwiebel abziehen und kleinhacken und mit den zwei Eiern, der Hälfte der Petersilie und dem Zitronensaft zum Fisch geben. Die Masse mit den Händen durchkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Eisportionierer die Frikadellen portionieren und in den Händen zu Kugeln formen. Anschließend die Frikadellen im Paniermehl wenden und in der Pfanne ausbacken. Den Kartoffelsalat auf Tellern anrichten. Etwas Senfsoße auf den Teller geben und die Fischfrikadellen darauf legen. Die restliche Senfsoße in ein Milchkännchen geben und neben den Teller stellen.

Luc Hoffmann am 21. Juli 2014