

Moin moin! Fischfrikadelle mit Limettendip

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

400 g Zanderfilet
1 Schalotte
2 Teelöffel Senf
1 Zitrone (abgeriebene Schale)
1/2 Teelöffel gemahlene Paprika
1/2 Esslöffel gehackter Dill
1/2 Esslöffel gehackter Schnittlauch
1 Teelöffel Butterschmalz
Salz, Pfeffer
2 Scheiben Brot

Für den Limettendip

200 g Crème fraîche
1 Limette
Salz, Pfeffer

und ca. 1-2 Minuten anschwitzen. Fischfilet fein würfeln und mit Schalotten, Senf, Zitronenschale und Kräutern (einen Teil für Dip zurückhalten) gründlich verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika abschmecken.

- 2 -

Aus der Fischmasse Frikadellen formen. In Butterschmalz bei mittlerer Stufe ca. 6 Minuten von jeder Seite anbraten.

- 3 -

Für den Dip Crème fraîche mit Limettensaft und -abrieb, restlichen Kräutern vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit Fischfrikadellen und Brot servieren.

Schmeckt nicht nur waschechten Hanseaten: Die Fischfrikadelle aus zartem Zanderfilet kommt mit einem frischen Limettendip auf den Teller und macht deftigen Fleischbuletten ernst zu nehmende Konkurrenz.

- 1 -

Schalotte schälen und fein hacken. In eine Pfanne geben