



Fisch - Frikadellen auf sahnigen Dillkrabben

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die friesisch, maritime „De Luxe Version“ für den Liebhaber

Zutaten

- Für die Fischfrikadellen:
 - 500g frischer Seelachs oder Kabeljau grob gewolft oder in feinen Würfeln geschnitten
 - 1 in Milch eingeweichtes Brötchen
 - 2 mittelgroße, gewürfelte Zwiebeln, glasig angeschwitzt
 - 1 kleines Bund gehackte Petersilie
 - 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
 - 2 ganze Eier
 - Etwas Panierbrot
 - Etwas Öl zum Braten
 - Salz, Pfeffer, etwas Cayenne
- Für die Dillkrabben.
 - 250 g frisches, deutsches Krabbenfleisch
 - 1 mittelgroße, fein geschnittene Zwiebel
 - 1 kleines Bund frischer Dill
 - 1 Becher Crème fraîche oder flüssige Sahne
 - 1 1/2 gehäufte El Mehl
 - 30 g Butter
 - Etwas Cayenne Pulver nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Fischfrikadellen:

Schritt2

Das Fischfilet durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen; geht auch mit dem Küchenmixer auf

niedriger Stufe.

Schritt3

Das in Milch eingeweichte Brötchen, die glasig angeschwitzten Zwiebeln und den Knoblauch, sowie die Eier zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Würzen und die gehackte Petersilie dazu geben.

Schritt4

Zu kleinen Frikadellen formen und kurz in etwas Panierbrot drücken. (brät sich besser und wird schön knusprig) In heißem Speiseöl von jeder Seite 3 - 4 min. goldbraun braten.

Schritt5

Die Dillkrabben:

Schritt6

Die Zwiebeln in der Butter glasig angehen lassen und das Mehl dazu geben. Glatt rühren und mit Crème fraiche und etwas Milch aufgießen; 4 - 5 min. auskochen lassen.

Schritt7

Pikant mit Salz und etwas Cayenne abschmecken und zuletzt den frischen Dill dazu geben.

Schritt8

Nunmehr nur noch die Krabben dazu geben, erhitzen, keinesfalls kochen lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Dillkrabben zunächst auf den Teller geben und mit 2 - 3 knusprig gebratenen Fischfrikadellen und einigen Salzkartoffeln servieren.

Rezeptart: Friesische Rezepte, Hamburgisch **Tags:** dill, fisch, friesisch, krabben, kräuter, sahn

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fisch-frikadellen-auf-sahnigen-dillkrabben/>