



Herzhaft, edle Fischfrikadellen mit Spreewälder Gurken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die haben nichts mit herkömmlichen Fischfrikadellen gemein, dabei so etwas von lecker

Zutaten

- Für die Fischfrikadellen:
- 250 g Lachsfilet, küchenfertig, aus dem Supermarkt in kleinen Würfeln
- 250 g Rotbarsch oder Kabeljaufilet, aus dem Supermarkt, in kleinen Würfeln
- 2 El Zitronensaft
- 1 ganzes Ei
- 3 Scheiben Toast - oder Weißbrot ohne Rinde in Milch eingeweicht
- 1/ 2 kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt oder mit Salz gerieben
- 2 kleine Stangen Frühlingslauch, fein gewürfelt
- 3 El frische, glatte Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer, Pflanzenöl und Butter zum Braten
- Etwas Panierbrot
- 80 g roher Schinken
- Für die Spreewälder Gurken:
- 0,8 kg grüner Gartengurken
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 - 3 El frischer Dill, gehackt
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Crème fraîche
- 2 El Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Fischfrikadellen:

Schritt3

Die Fischwürfel mischen, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft, dem Knoblauch und der gehackten Petersilie marinieren.

Schritt4

Die Zwiebeln mit Frühlingslauch und dem Chili kurz anschwitzen und mit dem ausgedrückten Brot und dem Ei zum Fisch geben.

Schritt5

Alles zu einer glatten Masse verarbeiten.

Schritt6

Mit feuchten Händen kleine Frikadellen formen und leicht in Panierbrot drücken.

Schritt7

In heißen Pflanzenöl und Butter von jeder Seite 4 - 5 min. bei mittlerer Hitze, knusprig braten, etwas in der Pfanne ausruhen lassen.

Schritt8

Die Schinkenscheiben in einer 2. Stielpfanne von beiden Seiten knusprig - trocken heraus braten, auf Küchenkrepp geben.

Schritt9

Die Spreewälder Gurken:

Schritt10

Waschen, schälen, in der Länge halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne heraus kratzen. In 2 - 3 cm lange Stücke schneiden.

Schritt11

Die Zwiebel in etwas Butter glasig anschwitzen und mit der Sahne und Crème fraiche aufgießen. Leise, auf die Hälfte einkochen, reduzieren lassen und die Gurkenstücke dazu geben.

Schritt12

Salzen, pfeffern und 6 - 7 min. leise noch „bissfest“ garen.

Schritt13

Den gehackten Dill zuletzt unterheben, nachschmecken.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Die Fischfrikadellen mit den grob gebrochenen Schinkenchips und dem Gurkengemüse und jungen Pellkartöffelchen zu Tisch geben.

Rezeptart: Fischgerichte **Tags:** schinken chips, spreewälder gurken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhaft-edle-fischfrikadellen-mit-spreewaelder-gurken/>