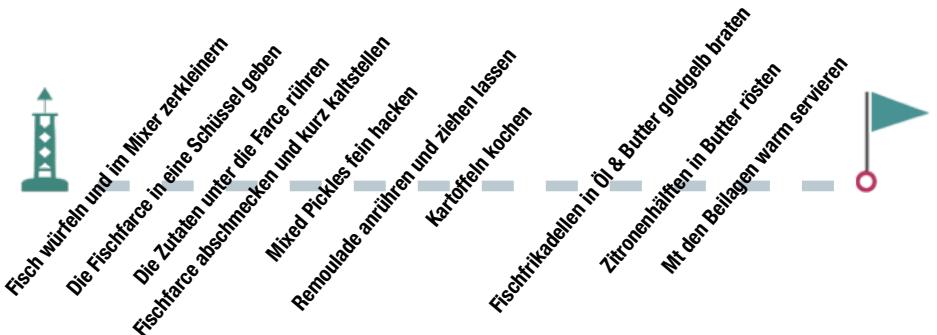




Streckenzeit: circa 1h (mit Zeit zum Ziehenlassen)



Dänische Fischfrikadellen mit gelber Remo

Anmerkung: Die dänischen Fischfrikadellen schmecken am besten frisch gebraten, wenn sie noch warm sind. Sie können aber auch gut in einer Pfanne aufgewärmt werden, dann am besten im ersten Durchgang nicht zu dunkel braten. Dazu passen Kartoffeln, eingelegte Zwiebeln und die typisch gelbe Dänische Curry-Remoulade.

Zubereitung: Den Frischfisch auf Gräten kontrollieren und in grobe Stücke schneiden. Bei Tiefkühlfisch die Blöcke antauen lassen und noch halbgefroren in kleine Würfel schneiden. Den Fisch in einem Mixer oder mit dem Zauberstab zerkleinern. Salzen, pfeffern und weiter mixen, bis eine elastische Masse entsteht. Die Fischfarce in eine Schüssel geben. Ei hinzufügen und alles gut verkneten (am besten mit der Hand). Zwiebel schälen und mit der Reibe in die Masse reiben. Mehl einstreuen und weiter kneten. Danach die Sahne vorsichtig unterrühren, bis eine Konsistenz entsteht, aus der sich kleine Nocken formen lassen. Kräuter hacken und unter die Fischfarce mischen.

Wer eine Bio-Zitrone hat, kann noch geriebene Zitronenschale unterrühren. Wer keinen Mixer hat, muss alles so klein wie möglich hacken.

Aus der Fischfarce unter Zuhilfenahme zweier Esslöffel kleine Nocken formen. Eine Pfanne mit reichlich Öl und Butter auf mittlere Hitze aufheizen und die Fischfrikadellen von beiden Seiten knusprig braten. Sobald sie goldgelb sind, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Parallel die Zitrone halbieren, mit Butter bestreichen und mit der Schnittfläche in ein Pfännchen oder auf einen Grill legen und mitbraten.

Zubereitung der Remoulade: Gürkchen, Blumenkohl, Silberzwiebeln und Möhrenscheiben aus dem Glas fischen, trocken tupfen und fein hacken. Die Mayonnaise mit Schmand (oder Crème fraîche/Joghurt), dem Senf, Zucker, Zitronensaft, Currysüßer und Kurkuma und gehackten Mixed-Pickles verrühren. Zum Abschmecken noch etwas vom säuerlichen Mixed-Pickles-Sud unterrühren. Die Remoulade kalt stellen und noch ziehen lassen..

Mit Pellkartoffeln oder Roggenbrot und eingelegten Zwiebeln servieren.

Die Zutaten für ca. 10 kleine Frikadellen

300 g weißes Fischfilet z. B. Kabeljau, Seelachs, Lengfisch
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1 Ei, Größe L
1 kleine weiße Zwiebel
Schuss Sahne (3 EL) oder Vollmilch
1,5 EL Mehl oder Kartoffelstärke (oder beides 1:1 gemischt)
Frischer Dill oder Petersilie, Kerbel, Schnittlauch (was so da ist)
Optional: Geriebene Zitronenschale

Für die Remoulade:

3 EL Mayonnaise
3 EL Crème fraîche (oder Schmand/ Joghurt)
1,5 EL Zucker
1 – 2 TL Senf
4 EL Mixed Pickles a.d. Glas mit: Karotte, Perlzwiebeln, Blumenkohl, Gürkchen
1-2 EL Mixed Pickles Sud
1/2 TL Currysüßer und 1/2 TL Kurkuma
1 Spritzer Zitronensaft
1 EL frische Kräuter z.B. Schnittlauch oder Petersilie

Zum Servieren:

Pellkartoffeln, Roggenvollkornbrot und geröstete Bio-Zitronenhälften



 [Mehr Info hier:](#)

