

Kartoffel-Räucherfisch-Frikadellen mit Kräuter-Dip

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

150 g geräucherter Heilbutt	300 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Ei
50 ml Sahne	70 g Paniermehl	100 g Panko
½ Bund Dill	200 ml neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für den Orangen-Fenchel-Salat:

1 Fenchel	1 Orange	1 kleine rote Zwiebel
4 EL Olivenöl	Räucherpfeffer	Salz

Für den Kräuter-Dip:

100 g Crème-fraîche	3 EL Milch	2 Zweige Dill
2 Zweige Petersilie	3 EL Kresse	3 EL Lavendelblättchen
2 EL Olivenöl	Salzflocken	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Scheiben Bacon	4 EL neutrales Öl
------------------	-------------------

Für die Kartoffel-Räucherfisch Frikadellen:

Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in einem Topf mit Salzwasser garkochen. Nach der Garzeit in eine Schüssel geben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Es dürfen ein paar grobe Stücke übrig bleiben. Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Den Heilbutt zerpfücken und zusammen mit Ei, Panko, Dill, Salz und Pfeffer zu den Kartoffeln geben und alles zu einer homogenen Masse vermengen. Sie sollte griffig, nicht zu feucht und nicht zu trocken sein. Dafür mit Sahne und Paniermehl gegen arbeiten.

Die Masse nun zu kleinen Frikadellen verarbeiten. Diese noch einmal in Panko wenden, damit sie beim Ausbacken schön knusprig werden. In einer Pfanne die Taler in Öl goldbraun braten.

Für den Orangen-Fenchel-Salat:

Fenchel putzen, das Grün grob hacken und zum Anrichten beiseite stellen. Übrigen Fenchel in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit in die Schüssel geben. Mit einer feinen Reibe etwas Schale von der Orange mit in die Schüssel reiben. Mit einem Zestenreißer ein paar Zesten abreißen und für die Garnitur zum Schluss aufbewahren. Orange nun schälen, filetieren und in die Schüssel zum Fenchel geben. Aus dem Rest der Orangen den Saft in eine extra Schüssel pressen. Für das Dressing Olivenöl zu dem Orangensaft geben, mit einem kleinen Milchaufschäumer mixen und mit Salz und Räucherpfeffer abschmecken. Fenchel-Mischung aus der Schüssel zu dem Dressing geben und gut vermengen.

Für den Kräuter-Dip:

Dill und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Mit Crème fraîche, Milch, Lavendelblättchen und Kresse vermengen und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

Für die Garnitur:

Bacon in einer Pfanne in Öl knusprig dunkel ausbraten und auf einem Küchentrepp geben. Den abgekühlten Bacon über und den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Fenchelgrün und Orangenzesten garnieren und servieren.

Anja Henn am 18. Januar 2022