

# Fisch-Frikadellen mit Kartoffel-Gurken-Salat

**Für 4 Personen**

**Für den Salat:**

|                         |                   |                  |
|-------------------------|-------------------|------------------|
| 600 g festk. Kartoffeln | Meersalz          | 1 TL Kümmelsamen |
| 4 EL Weißweinessig      | 150 g saure Sahne | Zucker, Pfeffer  |
| 1 Salatgurke            |                   |                  |

**Für die Frikadellen:**

|                                  |             |                               |
|----------------------------------|-------------|-------------------------------|
| 40 g Toastbrot (ohne Rinde)      | 150 g Sahne | 1 Schalotte                   |
| 1 Knoblauchzehe                  | 40 g Butter | $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie |
| $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch  | 1 EL Kapern | 600 g Seelachsfilet           |
| $\frac{1}{2}$ TL Zitronen-Abrieb | 1 TL Senf   | Meersalz, Cayennepfeffer      |

Für den Salat die Kartoffeln waschen und ungeschält in Salzwasser mit Kümmel etwa 20 Minuten weich kochen.

Inzwischen für die Frikadellen das Toastbrot zerpflücken und in der Sahne einweichen. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In einer kleinen Pfanne 1 EL Butter erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin kurz andünsten. Zum Abkühlen in eine Schüssel geben.

Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Jeweils die Hälfte der Kräuter zur Schalottenmischung geben, die restlichen Kräuter für den Kartoffelsalat beiseite stellen. Die Kapern hacken und unter die Schalotten mischen.

Das Fischfilet waschen und trocken tupfen. Etwa ein Drittel des Filets in feine Würfel schneiden und zur Schalottenmischung geben. Das restliche Fischfilet in große Würfel schneiden und mit dem eingeweichten Toastbrot im Küchenmixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren.

Das Fischpüree zur Schalottenmischung geben und mit der Zitronenschale, dem Senf, 1 TL Salz und Cayennepfeffer würzen (siehe Tipp). Aus der Masse mit feuchten Händen 8 große oder 12 kleine Frikadellen formen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin auf beiden Seiten etwa 5 Minuten braten.

Die Kartoffeln abgießen und kalt abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben und salzen. Den Essig, die saure Sahne, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer mit den restlichen Kräutern verrühren und zu den Kartoffeln geben.

Die Gurke schälen und längs halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden.

Die Gurkenscheiben unter die Kartoffeln heben und den Salat mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Essig abschmecken. Die Fischfrikadellen mit dem Gurken-Kartoffel-Salat servieren.

**Tipp:**

Um zu testen, ob die Frikadellenmasse ausreichend gewürzt ist, eine Mini-Portion abnehmen, flach in etwas Butter oder Öl braten und dann probieren.

Cornelia Poletto am 05. Februar 2018