



# 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 fraiche
- 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 Pellkartöffeln zu Tisch geben.

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

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