

## Knusprige Fischlaibchen

### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Semmel in Obers einweichen. Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden, in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Pfanne vom Herd nehmen und Zwiebel gut auskühlen lassen.

Dill fein hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Filets grobwürfelig schneiden und mit dem einge- weichten Weißbrot vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und die Mischung im Mixer oder Blitzhacker fein hacken.

Fischmasse mit Zwiebelwürfeln, Dill, Schnittlauch, etwas Zitronenabrieb, Crème fraîche und Eiern gut verkneten. Aus der Masse 4 Laibchen formen, in den Bröseln wenden und in Öl ca. 5 Minuten auf jeder Seite goldbraun braten.



### ZUTATEN

500 g Fischfilet

1 Semmel altbacken

150 ml Obers

1 Zwiebel

1 EL Olivenöl

1/2 Bund Dill

1/2 Bund Schnittlauch

Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Cayennepfeffer

Fein abgeriebene Zitronenschale

150 g Crème fraîche

2 Eier

Brösel

4 EL Öl