Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Knusprige Fischlaibchen

Hauptspeise Fischgerichte Hausmannskost Schnelle Küche

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