

Kochen**Caroline Autenrieth****Dienstag, 31.10.2023****Fischfrikadellen mit Remouladensoße****Für 4 Personen****Zutaten****Für die Remouladensoße**

1 Eigelb (Größe M)
0,5 Zitrone, der Saft davon
2 EL Senf
1 TL Zucker
etwas Salz
200 ml Sonnenblumenöl oder anderes Pflanzenöl
0,5 Bund Petersilie oder Kerbel
1 Bund Schnittlauch
3 Stiele Estragon
3 Gewürzgurken
3 Sardellenfilets
1 EL Kapern

Für die Fischfrikadellen

600 g Lachsfilet (oder Seelachs)
8 Scheiben Toastbrot
150 ml Milch
1 Karotte
4 Lauchzwiebeln
1,5 Bund Petersilie
2 Eier (Größe M)
1,5 Bio-Zitronen, Saft und etwas abgeriebene Schale davon
etwas Salz
etwas Pfeffer
6 EL Butterschmalz, ca.

Außerdem

3 EL Semmelbrösel, nach Belieben

Zubereitung

1. **Für die Frikadellen** den Lachs entgräten und fein hacken. Entweder mit einem großen Messer oder in einer Küchenmaschine.
2. Toastbrot würfeln und in lauwarmer Milch einweichen.
3. Karotte schälen und grob raspeln. Lauchzwiebeln putzen und ebenfalls fein schneiden. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
4. Lachs, eingeweichtes (und ausgedrücktes) Toastbrot, Karotte, Lauchzwiebeln, Petersilie; Eier, Zitronensaft und Schale, Salz sowie Pfeffer mischen und verkneten. Mindestens ca. 2 Stunden kalt stellen.
5. **Für die Remouladensoße** Eigelb, Zitronensaft, Senf, Zucker, Salz in ein hohes Gefäß geben.
6. Alles mit einem Pürierstab fein mixen und dabei das Öl nach und nach dazugeben, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.
7. Petersilie, Schnittlauch und Estragon fein schneiden. Gewürzgurken, Sardellen und Kapern ebenfalls fein schneiden bzw. hacken und unter die Mayonnaise rühren. Erneut abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen und ziehen lassen.
8. **Für die Frikadellen** Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel jeweils kleine Portionen der Fischmasse abstechen und in die Pfanne geben.
9. Fischfrikadellen von beiden Seiten jeweils 1-2 Minuten goldbraun ausbacken. Eventuell im Ofen bei 70 Grad Ober- und Unterhitze warmstellen.
10. Die Remoulade nochmal abschmecken. Mit den Fischfrikadellen und servieren. Dazu passt grüner Salat.