

Fischküchlein

 happy-mahlzeit.com/2019/07/13/fischkuechlein/

Zutaten für 4 Personen:

- 900g Kabeljaufilet, enthäutet
- 900g mehlig kochende Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten
- Salz
- 25g Butter, zerlassen
- 15g Petersilie, gehackt
- 50g gewürztes Mehl
- 2 Eier, verschlagen
- 150g frische Weißbrotbrösel

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser 20 Minuten kochen, bis sie weich sind. Dann abgießen, zurück in den Topf geben, zu einer glatten Masse zerstampfen und etwas abkühlen lassen.

In einer großen, tiefen Pfanne etwas Wasser zum Kochen bringen. Den Kabeljau hineinlegen, erneut zum Kochen bringen und den Fisch 8 Minuten pochieren. Auf einen Teller heben und, sobald er etwas abgekühlt ist, in größere Stücke zerpfücken.

Den Fisch mit den Kartoffeln, der Butter, Petersilie, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gründlich vermengen. 8 ca. 2 1/2cm dicke Küchlein formen und mit Frischhaltefolie bedeckt 20 Minuten kalt stellen.

Das Öl in einem Frittiertopf auf 180°C erhitzen.

Mehl, Eier und Weißbrotbrösel in 3 flache Schalen füllen. Die Fischküchlein in dem Mehl wenden, durch das verschlagene Ei ziehen und mit den Weißbrotbröseln panieren. Gut andrücken, sodass sie von allen Seiten gleichmäßig bedeckt sind. Portionsweise ca. 4 Minuten goldgelb und knusprig ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und warm stellen, bis alle Fischküchlein fertig sind.

Für Lachsküchlein das Kabeljaufilet durch Lachsfilet und 1 EL der Petersilie durch gehackten Dill ersetzen.

Rezept: Rick Stein