

Fischfrikadellen auf Kartoffelsalat

Rustikal aber raffiniert. Französische Fischfrikadellen auf rheinischem Kartoffelsalat ist die perfekte Symbiose aus frankophiler Kochkunst und deutscher Hausmannskost. Die Kombination der zarten Fischbuletten aus Lachsfilet und Räucherforelle auf cremigem Kartoffelsalat ist so ein wahrer Gaumenschmaus. Das Geheimnis für den perfekten Geschmack: Eine Spur Fenchel!



Fischfrikadellen auf Kartoffelsalat | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen oder vier Vorspeisen): 700 Gramm Kartoffeln (festkochend) | 125 Gramm Salatmayonnaise | 2 Teelöffel Senf | | 1 Esslöffel hellen Essig | 20 Milliliter Kondensmilch | 55 Gramm Schnittlauch | 225 Gramm Lachsfilet | 80 Gramm Räucherforelle | 100 Gramm Zwiebeln | 100 Gramm Fenchel | 1,5 Esslöffel brauner Zucker | 50 Milliliter Weißwein | 40 Milliliter Olivenöl | 1 Ei | 0,5 Brötchen vom Vortag | 5 Gramm frischer Dill | 1,5 Teelöffel Salz | Schwarzer Pfeffer



Fischfrikadellen auf Kartoffelsalat | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (60 Minuten): 1. Kartoffeln ungeschält gar kochen (je nach Größe circa 20 Minuten). 2. Zwiebeln schälen und fein würfeln. 3. Holzige Enden vom Fenchel entfernen und fein würfeln. 4. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Fenchel hinzugeben und glasig braten. 5. Währenddessen den Lachs und die Forelle sehr fein hacken, dann in eine Schüssel geben. 6. Kartoffeln abschütten und ausdampfen lassen. 7. Zucker zum Fenchel geben und karamellisieren lassen. 8. Mit Weißwein ablöschen und den Fenchel weiterbraten, bis der Pfannenboden nicht mehr von Flüssigkeit bedeckt ist. 9. Währenddessen das Brötchen feinwürfeln. 10. Ein Drittel der Fenchelmasse und die Brötchenwürfel zum Fisch geben. 9. Dill und fünf Gramm Schnittlauch hacken und mit einem halben Teelöffel Salz, Pfeffer und einem Ei zum Fisch in die Schüssel geben. 10. Restlichen Schnittlauch in feine Ringe schneiden und mit der Mayonnaise, Kondensmilch, Senf, Essig und einem halben Teelöffel schwarzem Pfeffer zu einem Dressing vermengen. 11. Kartoffeln noch warm schälen, in Scheiben schneiden und vorsichtig mit dem Dressing sowie dem Rest Fenchelgemüse vermengen. 12. Während der Kartoffelsalat durchzieht, die Frikadellenmasse durchkneten, bis eine homogene Masse entsteht. 13. Frikadellenmasse in acht Stücke teilen und Bällchen rollen. 14. Das restliche Öl einer Pfanne erhitzen und die Bällchen rundherum anbraten. 13. Fischfrikadellen auf dem Kartoffelsalat servieren.

Jetzt noch mehr [Fischrezepte](#), weitere [französische Rezepte](#) und weitere [Hausmannkostgerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 774,3 Kalorien | 48,85 Gramm Fett | 37,4 Gramm Kohlenhydrate | 43,4 Gramm Eiweiß