

FISCHLAIBERL MIT RAHMGURKEN



BIERTIPP:
Rieder Helle Weiße



ZUTATEN

400 g Lachsforellenfilet, küchenfertig
50 g Weißbrot entrindet
1 Eigelb
Salz, Pfeffer
1 Bund Jungzwiebel
20 g Butter
½TL Currypulver
½TL Ingwer
½TL Zitronenschale, fein gerieben
Etwas Zitronensaft
Koriander gehackt
Semmel- oder Weißbrotbrösel zum Panieren
5 EL Olivenöl zum Braten

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

Kleine Weißbrotwürfel in Eigelb einweichen, Jungzwiebel in feine Ringe schneiden.

Lachsforelle sehr fein hacken, mit den Weißbrotwürfeln und Jungzwiebel vermengen.

Die Masse mit den Gewürzen nach Wunsch würzen und locker vermischen.

Frisch geschnittenen Koriander untermengen.

Die Fischmasse mit feuchten Händen zu kleinen Laibchen formen und in den Bröseln wenden.

In Olivenöl langsam heraus braten, auf Küchenpapier trocken tupfen und anrichten.

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

