

VISKE BÖLLAR

Gebratene Kabeljau Frikadelle mit Lauch-Traubensalat

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

| | |
|-------|--|
| 1 kg | Kabeljaufilet (gewolft) |
| 4 | Eier |
| 3 EL | Zitronensaft |
| 50 ml | Sahne |
| 1 | Bund Dill (grob geschnitten) |
| 150 g | Semmelbrösel |
| | Chili Salz |
| | Pfeffer schwarz, gemahlen |
| | Butterschmalz zum Braten |
| 1 | Lauch (halbiert und in feine Streifen geschnitten) |
| 200 g | Rote Trauben (kernlos und halbiert) |
| 200 g | Weißer Trauben (kernlos und halbiert) |
| 50 g | Walnüsse (gehackt und geröstet) |
| 5 EL | Traubenkernöl |
| 3 EL | Himbeeressig |
| 5 EL | Traubensaft weiß |
| | Salz |
| | Pfeffer weiß, gemahlen |
| 250 g | Mayonnaise |
| 50 g | Sauerrahm |
| 6 EL | Honig |
| 4 EL | Pommery Senf |

Zubereitung Frikadellen:

Kabeljau, Eier, Zitronensaft, Sahne, Dill und Semmelbrösel zusammen abmischen, mit Chili Salz und Pfeffer würzen und ca. 1 Stunde kalt ziehen lassen. Sollte die Masse zu weich sein etwas mehr Semmelbrösel dazugeben. Kleine Frikadellen formen und in Butterschmalz goldbraun braten.

Zubereitung Lauch-Traubensalat:

Lauch, Trauben und Walnüsse zusammen in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten mit dem Pürierstab mixen, den Salat damit marinieren und kalt stellen.

Zubereitung Honig-Senf Mayonnaise:

Alle Zutaten mit einem Schneebesen gut verrühren.