

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Fischküchle mit Bibeleskäs´

Für 2 Personen / Zubereitungszeit ca. 25 Min.

<i>Seelachsfilet, TK</i>	<i>500 g</i>	<i>antauen lassen und in Würfel schneiden. Mit</i>
<i>Meerrettichcreme</i>	<i>2 TL</i>	<i>und</i>
<i>Eier</i>	<i>2</i>	<i>in oder mit der Küchenmaschine fein zerkleinern.</i>
<i>Zitronensaft</i>	<i>1 EL</i>	<i>und</i>
<i>Petersilie</i>	<i>½ Bund</i>	<i>waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden bzw. fein hacken. Zur Seite stellen.</i>
<i>Schnittlauch</i>	<i>½ Bund</i>	<i>und 2 EL der gehackten Petersilie zum Fisch zugeben, mit</i>
<i>Semmelbrösel</i>	<i>3 EL</i>	<i>würzen. Alles gut verrühren. Aus der Teigmasse 12 Buletten formen und evtl. 10 Minuten ins Gefrierfach legen. Inzwischen</i>
<i>Salz</i>		<i>mit</i>
<i>Pfeffer</i>		<i>verrühren und mit</i>
<i>Schmand oder Bibeleskäs´</i>	<i>200 g</i>	<i>und</i>
<i>Essiggurkensud</i>	<i>1 EL</i>	<i>würzen.</i>
<i>Salz</i>		<i>fein würfeln und mit der restlichen Petersilie sowie den</i>
<i>Pfeffer</i>		<i>Schnittlauchröllchen unter den Schmand rühren.</i>
<i>Essiggurke</i>	<i>1</i>	<i>Den Dip kaltstellen und die Fischküchle in einer großen Pfanne in</i>
<i>Bratöl</i>	<i>3 EL</i>	<i>bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3–4 Minuten goldbraun braten. Mit dem Dip servieren und genießen.</i>

Der ideale Begleiter

[Auxerrois Trocken](#)

