

Brachsen zu Fischpflanzerl verarbeitet

Das Rezept kann man für viele Vilsfische anwenden

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Brachse, nicht zu klein
- 100 g Hackfleisch
- 1 Brötchen, (Semmel), vom Vortag
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Ei
- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- 1 EL Dill, gehackt, frisch oder getrocknet
Salz und Pfeffer
- 1 EL Cornflakes, zu Bröseln gestampft
- 1 EL Butterschmalz
- ½ Zitrone(n), ungespritzt, geriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Die Brachse ist recht grätenreich, deshalb so gut wie möglich filetieren und mit den verbleibenden kleinen Gräten durch den Fleischwolf drehen oder in der Moulinette pürieren. Die Semmel in Wasser einweichen und nach 10 Minuten ausdrücken.

Das Fischpüree mit der ausgedrückten Semmel, dem Hackfleisch, den Zwiebeln, dem Ei, geriebene Zitronenschale, der Petersilie und dem Dill mischen, salzen und pfeffern.

Aus der Masse Fischpflanzerl formen, in zerkleinerten Cornflakes wenden und in Butterschmalz in einer Pfanne langsam braten.

Ergibt ca. 10 Pflanzerl. Als Beilage passen Kartoffelsalat

Guten Appetit!!!