

Fischfrikadelle mit Walnusskernen und Kräutern

Zutaten für 4 Personen

400 g Seelachsfilet	waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden.
200 g Lachs	waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden.
1 Bund gemischte Kräuter	waschen, trockentupfen und grob hacken.
100 g Walnusskerne	verlesen und grob hacken. Fisch, Kräuter und Walnusskerne im Blitzhacker fein zerkleinern und in eine Schüssel geben.
2 Frühlingszwiebeln	putzen, waschen, in feine Ringe schneiden und zur Fischmischung geben.
2 frische Eier	
2 EL Zitronensaft	und
50 g Semmelbrösel	ebenfalls zur Fischmischung geben, mit
Salz, Pfeffer und Muskat	würzen, alles gut vermischen und 20 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Danach evtl. noch einmal abschmecken.
5 EL Speise- oder Olivenöl	in einer Pfanne heiß werden lassen. In der Zwischenzeit aus dem Teig 12 Frikadellen formen. Die Frikadellen portionsweise bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten von jeder Seite goldbraun braten.

Das passt dazu: Kartoffel- oder Blattsalat, oder als „Fischburger“ servieren

