Fisch-Laibchen

Ein wirklich einfaches asiatisches Gericht sind diese Fisch-Laibchen. In dem Rezept geben sich typische indische Gewürze ein leckeres Stelldichein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

4 Stk.	Fischfilets
0.5 Stk.	Zwiebel (gerieben)
1 Stk.	Knoblauchzehe
3 Stk.	Gewürznelken
1 Scheibe	Ingwer
2 Stk.	Eier
1 TL	Garam Masala
1 TL	Chilipulver
0.5 TL	Kreuzkümmel (Pulver)
120 g	Semmelbrösel
1 Handvoll	Koriander
Nach Belieben	Öl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für die Fisch-Laibchen die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Ingwer schälen und wie die Gewürznelken reiben. Koriander waschen, trocken tupfen und fein hacken.

2. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Fischfilets darin kochen, bis sie glasig werden. Aus dem Wasser heben und in kleine Stücke zupfen.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin anschwitzen. Fisch dazugeben und mit Garam Masala, Chilipulver, Kreuzkümmel und Salz würzen. Vom Herd

nehmen und abkühlen lassen.

4. Dann die Hälfte der Eier untermengen und alles mit den Händen gut durchmischen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen kleine Laibchen formen. Die Laibchen durch das restliche verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln wälzen.

5. Reichlich Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Fisch-Laibchen darin rundherum goldbraun braten. Herausnehmen, das überschüssige Öl mit etwas Küchenpapier abtupfen und die Laibchen sofort servieren.

Tipp

Zu den Fisch-Laibchen schmeckt Reis und süß-saure oder süß-scharfe Sauce.