

# Fischkroketten

Die selbst gemachten Fischkroketten sind außen goldbraun frittiert, innen weich und saftig. Perfekt als Hauptgericht, Beilage oder Fingerfood.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

50 g	Toastbrot (ohne Rinde vom Vortag)
350 g	Fischfilets (Kabeljau, Seelachs, Wels, etc)
2 EL	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Handvoll	frische Petersilie
1 TL	abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
0.5 TL	Koriander (gemahlen)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a> (für die Panier)
6 EL	Mehl
100 g	Semmelbrösel (Paniermehl)
	Pflanzenöl

## Zubereitung

1. Um **Fischkroketten** zuzubereiten, das Toastbrot in grobe Stücke zupfen und in Wasser einweichen. Anschließend gut ausdrücken. Das Fischfilet in kleine Würfel schneiden und gemeinsam mit dem ausgedrückten Brot fein pürieren. Ei und Schlagobers unterrühren, bis eine glatte, formbare Masse entsteht. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zusammen mit Zitronenschale und Koriander unter die Fischmasse mischen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer kräftig abschmecken.
2. Aus der Masse mit leicht bemehlten Händen kleine Fischkroketten formen. Das Mehl, [Semmelbröseln](#) und das verquirlte Ei jeweils auf separate Teller geben. Die Kroketten zuerst

in Mehl wenden, danach durch das Ei ziehen und anschließend im Paniermehl gleichmäßig panieren.

3. Das Pflanzenöl in einem Topf oder einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Fischkroketten portionsweise jeweils etwa 4-5 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Fischkroketten heiß mit Zitronenspalten servieren.

## **Tipp**