

Gebratene Fischlaibchen

Die gebratenen Fischlaibchen sind ein geschmackvolles und einfaches Rezept. Besonders Kinder lieben dieses leichte Gericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

300 g Lachsfilet
400 g Kabeljaufilets
60 g Semmelbrösel (oder eine Semmel vom Vortag)
2 Stk. Frühlingszwiebeln
2 Stängel Dill
2 Stängel Petersilie
0.5 EL Korianderkörner (gemahlen)
1 EL Kreuzkümmelpulver
1 TL Chiliflocken
<u>Salz</u>
<u>Pfeffer</u> (frisch gemahlen)
Öl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für die **gebratenen Fischlaibchen** die Fischfilets in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen und fein zerkleinern, Dill- und Petersilie-Blättchen abzupfen. Die Semmel grob reiben.
2. Zusammen mit dem Kreuzkümmel, Koriander und Chiliflocken zu einer nicht zu feinen Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse 8 Laibchen formen und im Kühlschrank 30 Minuten rasten lassen.
3. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fischlaibchen zirka 2-3 Minuten pro Seite braten.

Tipp

Die Fischlaibchen lassen sich selbstverständlich auch auf dem Grill zubereiten. Bei den Fischfilets kann man natürlich nach Belieben variieren, Hauptsache die Filets sind grätenfrei.