

Schatz vom Bodensee – Die Brachse



Zutaten:

für 4 Personen

- 600 g Brachse
- 2 Brötchen
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- 1 kleiner Bund Kerbel
- 1 kleiner Bund Petersilie
- 1 Karotte
- 2 Eier
- 4 cl Weißwein
- 2 cl Weinbrand
- Butterschmalz oder Rapsöl zum Braten
- Salz, Pfeffer, gemahlener Anis



Zubereitung

Fischfleisch grob würfeln und mit Weinbrand und Weißwein mischen. Alles 30 Minuten anfrieren. Brötchen in heißes Wasser einweichen. Die Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden. Karotte schälen und fein reiben. Frühlingszwiebeln und geraspelte Karotten in 1 EL Butter 3 Minuten anbraten. Dann Kräuter sehr fein schneiden und ins gebratene Gemüse mischen. Eingeweichte Brötchen gut ausdrücken. Angefrorene Fischstückchen, Brötchen und das Gemüse durch den Fleischwolf drehen (2 x). Mit Salz, Pfeffer und Anis würzen. Kleine Fischkühle (Frikadellen) formen und diese in Butterschmalz oder Rapsöl beidseitig goldbraun braten.

Tipp: Dazu passt ein Kartoffel-Gurkensalat mit Brunnenkresse.