

Aufgetischt am Sonntag
Sonntag, 3. Juli 2016



Fischlaibchen

Zutaten

Fischfilets
Salz
Knoblauch
2 Eier
Gemahlene Koriandersamen, Pfeffer, Piment
Brösel
Öl zum Braten



Zubereitung

Enthäutete Fischfilets faszieren, mit Salz zerdrückte Knoblauchzehen zu der Masse geben, Masse in einem Sieb ca. 1 Stunde abtropfen lassen, auf einen 1/2 Kilo Masse 2 Eier, Gewürze (Koriandersamen, Pfeffer, Piment - alles gemahlen oder trocken angeröstet und gemörsert), etwas Brösel begeben, danach in Bröseln wenden und in nicht zu wenig Öl ausbacken