

# Andi & Alex Evergreens

Rezept von Alexander Fankhauser

## Fischbratwürste mit Kartoffelpuffer und Senfsauce



**30 Minuten/für Ehrgeizige**

---

### Zutaten für 4 Personen

600 g Zanderfilet, 2 Semmeln (in Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt), 2 Eiklar, 80 g Hamburger Speck, 1 Zwiebel (gehackt), Saft und geriebene Schale von 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, 2 EL frisch gehackte Petersilie; Bratwurstdärme.

Für die Kartoffelpuffer: 3 geschälte Kartoffeln, 1 Ei, 1 EL Stärkemehl, 1/2 EL Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Öl.

Für die Senfsauce: 2 EL süßer Senf, 1 EL Sauerrahm, 2 TL gehackter Schnittlauch

### Zubereitung

Für die Fischbratwürste das Zanderfilet mit den eingeweichten Semmeln, den Eiklar, dem Speck und der gehackten Zwiebel in der Küchenmaschine fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zitronenschale sowie der gehackten Petersilie abschmecken. Masse in einen Dressiersack füllen, von dort aus in Bratwurstdärme füllen und diese je nach gewünschter Größe eindrehen. Einen Grilleinsatz auf dem Grill erhitzen und die Fischbratwürste rundum langsam braten.

Die Kartoffeln fein reiben. Mit Ei, Stärkemehl, Sauerrahm, Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Pfanne mit etwas Öl kleine Puffer backen. Für die Senfsauce alle Zutaten miteinander verrühren und gut abschmecken. Fischbratwürste mit Kartoffelpuffer und Senfsauce auf Tellern anrichten.