



Lachsfrikadellen mit Zitronengras, Ingwer und Chilikonfitüre

Zutaten für 4 Frikadellen

- » 1 Stängel Zitronengras
- » 1 Stück frischer Ingwer 6 cm
- » 1/2 Bund Koriandergrün 15 g
- » 500 g Lachsfilet ohne Haut, entgrätet
- » 4 TL Chili-Konfitüre
- » Semmelbrösel zum Andicken der Frikadellen

Zubereitung

1. Zutaten vorbereiten

Das Zitronengras auf der Arbeitsfläche leicht klopfen, um die Aromen zu lösen. Die harte äußere Schicht entfernen.

Den Ingwer schälen.

Zusammen mit dem Zitronengras und dem Großteil des Korianders – samt Stielen – fein hacken.

Einige schöne Korianderblätter zur Garnitur beiseitelegen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen.

2. Lachs vorbereiten

Das Lachsfilet auf ein Schneidebrett legen, die Ingwer-Kräuter-Mischung darauf verteilen und den Fisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Hälfte der Stücke an den Rand schieben, den Rest in einem Mixer hacken, bis eine fast pastenartige Konsistenz entsteht. Etwas Semmelbrösel untermischen bis die Masse formbar wird. Dann alle Stücke miteinander vermengen und die Masse mit Meersalz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen.

3. Frikadellen formen und braten

Aus der Masse 4 Frikadellen formen, etwa 2 cm dick. In einer großen beschichteten Pfanne 1 EL Olivenöl bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Die Frikadellen darin von beiden Seiten je ca. 2 Minuten goldbraun braten.

4. Mit Chili-Konfitüre verfeinern

Die Chili-Konfitüre gleichmäßig über die Frikadellen geben. Einen Schuss Wasser in die Pfanne gießen, vom Herd nehmen und die Pfanne vorsichtig schwenken, sodass sich die Sauce gleichmäßig verteilt und die Frikadellen überzieht.

5. Anrichten

Die Frikadellen auf einer Servierplatte anrichten. Mit den abgetropften Korianderblättern garnieren und mit ein paar Tropfen hochwertigem Olivenöl verfeinern.