

Fischbällchen mit Pommes frites

80–90 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Fischbällchen:

450 g	Seehechtfilets
1	Ei
2 EL	Semmelbrösel
2 EL	Parmesan, gerieben
1 EL	Petersilie, gehackt
1 EL	Grillgewürzsalz

Für die Pommes Frites:

600 g	Kartoffeln
30 ml	Essig
1 EL	Potato Party

Für die Zitronensauce:

100 g	Griechisches Joghurt
40 g	Mayonnaise
	Saft und Schale einer halben Zitrone
1 EL	Petersilie geschnitten
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Seehechtfilets in einer Küchenmaschine fein hacken und in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und gut vermengen. Zu 10–12 Bällchen formen.
2. Einen Grill oder eine Pfanne erhitzen, etwas Öl hinzufügen und die Fischbällchen etwa 10 Minuten lang braten, dabei gelegentlich wenden.
3. Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Essig und Kartoffeln hinzufügen und etwa 12 Minuten kochen lassen. Gut abtropfen lassen.
4. Das Öl auf 130 °C erhitzen. Die Hälfte der Kartoffeln etwa 3 Minuten lang frittieren. Herausnehmen und 30 Minuten ruhen lassen. Mit der anderen Hälfte ebenso verfahren.
5. Das Öl erneut auf 190 °C erhitzen und die Kartoffeln weitere 3–4 Minuten braten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Herausnehmen und mit dem Rest wiederholen. Mit den Gewürzen vermengen. Alle Zutaten für die Soße in einer Schüssel vermischen. Die Pommes frites mit Fischbällchen, Zitronenschnitzen und Soße servieren.