Rezept

Fischbällchen mit Reiswein

Ein Rezept von Fischbällchen mit Reiswein, am 27.04.2024

Zutaten

500 g	Fischfilet (z. B. Rotbarsch, Kabeljau oder Seelachs)
1 Bund	Frühlingszwiebeln
2	Eier (Größe S)
1 EL	Sesamöl
	Cayennepfeffer
1 Stück	frischer Ingwer (ca. 3 cm)
1 EL	Reiswein (ersatzweise trockener Sherry)
1	Zweig Asia-Minze
1 TL	Currypulver
	Salz
200 ml	Öl zum Ausbacken

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Das Fischfilet waschen, trockentupfen und ganz fein hacken. Den Ingwer schälen, fein reiben. Mit dem Reiswein unter den Fisch rühren, Fisch zugedeckt kalt stellen.

2. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, 2 davon möglichst fein hacken, den Rest in Stücke schneiden. Minze waschen, die Blätter abzupfen, ebenfalls fein hacken.

3. Gehackte Frühlingszwiebeln und Minze mit Eiern, Currypulver und Sesamöl unter den Fisch mischen. Die Masse durchkneten, mit Salz und etwas Cayennepfeffer würzen.

4. Aus der Fischmasse kleine Bällchen formen. Einen Wok oder eine große Pfanne erhitzen. Öl hineingeben. Frühlingszwiebeln darin kurz braten, herausheben. Die Fischbällchen im Öl in ca. 4 Min. rundherum goldbraun ausbacken. Herausheben und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Mit den Frühlingszwiebeln servieren.