

Fischpralinen an Wasabi-Gurken

200g Kabeljaufilet sehr fein schneiden. Diese Masse mischen mit 1 EL Speisestärke, Salz, Pfeffer und 1 TL Limettensaft. Daraus nun kleine Bällchen formen und panieren mit Ei und Paniermehl (oder Pankomehl). Eine halbe Salatgurke schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Diese dann vermischen mit Salz, Pfeffer, 3 EL Creme fraiche, 2 EL Mayonnaise und 1 TL Wasabipaste. Auf einer länglichen Servierplatte mit dieser Masse eine etwa 5 cm breite Bahn ausstreichen. Nun die Fischbällchen knusprig ausbacken, entfetten, auf die Creme setzen und sofort servieren.