

Hechtballchen mit Kräutern

Zutaten (für 3 Personen):

- 1 kg Hechtfilet
- 2 Eier
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- Petersilie
- Schnittlauch
- Dill
- Salz
- (Zitronen-) Pfeffer
- Butterschmalz

Hecht grob filetieren, in schmale Streifen schneiden und durch einen Fleischwolf drehen oder in einem Mixer zerkleinern. In eine Schüssel geben. Eier trennen und das Eigelb dazugeben.

Zwiebel und Knoblauch schälen und mit Petersilie, Schnittlauch und Dill ebenfalls durch den Fleischwolf drehen oder zerkleinern. Alles gut vermengen und mit Zitronen-Pfeffer und Salz abschmecken.

Mit feuchten Händen kleine Ballchen aus der Masse formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hechtballchen darin von beiden Seiten goldgelb braten.

Nach Geschmack mit Pellkartoffeln, Dill-Hollandaise und Spargel servieren. Dazu passt ein kühles Bier.

Sendung/Quelle: Rute raus, der Spaß beginnt!

Sendetermin: 08.07.2023

Koch/Köchin: Heinz Galling

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen