

Fischhackröllchen

Zutaten Fischhackmasse

250 g Fischfilet, z.B. Weißfisch
1 Ei
1 gestr. TL Senf
1 gestr. TL Chilisaucе
1 Scheibe Knäckebrot
Abrieb einer halben Zitrone
Semmelmehl, Salz und Pfeffer nach Bedarf
6 Frühlingszwiebeln
6 Scheiben luftgetrockneter Schinkenspeck

Das Fischfilet sehr klein schneiden od. im Mixer durchhacken bzw. im Fleischwolf durchdrehen.

Mit dem Ei, Senf und Chilisaucе, Salz und Pfeffer vermischen.

Das Knäckebrot Mörsern oder klein mixen und mit dem Zitronenabrieb unterkneten; mit Semmelmehl zu einer geschmeidigen Konsistenz mischen.

Die Frühlingszwiebeln auf ca. 15 cm kürzen.

Fischmasse um die Frühlingszwiebeln (weisse Wurzel) formen. Mit dem Speck umwickeln.

Indirekt grillen: 2 x 6 Minuten bei 220 °C

Direkt grillen: 2 x 5 Minuten bei 220 °C