



Fischbällchen **fishballs, boules de poisson**

Herkunft: Nigeria
Kategorie: Hauptspeisen, Meeresfrüchte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Kabeljaufilet
4 EL Butter
4 EL Weizenmehl
½ Liter Milch
1 Zitrone(n) ausgepresst
¼ TL Pfefferpaste
2 Ei(er)
5 EL Paniermehl
1 Bund Petersilie
½ Tasse(n) Öl
1 Prise Salz

Vorbereitung

Den Fisch in reichlich Wasser bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen, abtropfen lassen und zur Seite stellen. Die Petersilie waschen, abtupfen und fein hacken.

Zubereitung

Die Butter erhitzen. Mehl einrühren und hellgelb werden lassen, dann Milch zugießen und unter ständigem Rühren aufkochen, damit sich keine Klümpchen bilden. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Den Fisch zerpfücken und mit Pfefferpaste unter die Sauce mischen. Sie sollte eine breiige Konsistenz annehmen. Wenn nötig, nachsalzen. Die Fischmasse auf einer geeigneten Unterlage ausbreiten und abkühlen lassen. Die Eier verschlagen. Aus der Fischmasse Bällchen formen, in Ei und Paniermehl wälzen. Das Öl erhitzen und die Bällchen darin braten, bis sie eine braune Farbe annehmen. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren mit der Petersilie bestreuen.