

## VISKE BÖLLAR

### Gebratene Kabeljau Frikadelle mit Lauch-Traubensalat

#### Rezept für 4 Personen

---

#### Zutaten:

1 kg	Kabeljaufilet (gewolft)
4	Eier
3 EL	Zitronensaft
50 ml	Sahne
1	Bund Dill (grob geschnitten)
150 g	Semmelbrösel
	Chili Salz
	Pfeffer schwarz, gemahlen
	Butterschmalz zum Braten
1	Lauch (halbiert und in feine Streifen geschnitten)
200 g	Rote Trauben (kernlos und halbiert)
200 g	Weißer Trauben (kernlos und halbiert)
50 g	Walnüsse (gehackt und geröstet)
5 EL	Traubenkernöl
3 EL	Himbeeressig
5 EL	Traubensaft weiß
	Salz
	Pfeffer weiß, gemahlen
250 g	Mayonnaise
50 g	Sauerrahm
6 EL	Honig
4 EL	Pommery Senf

#### Zubereitung Frikadellen:

Kabeljau, Eier, Zitronensaft, Sahne, Dill und Semmelbrösel zusammen abmischen, mit Chili Salz und Pfeffer würzen und ca. 1 Stunde kalt ziehen lassen. Sollte die Masse zu weich sein etwas mehr Semmelbrösel dazugeben. Kleine Frikadellen formen und in Butterschmalz goldbraun braten.

#### Zubereitung Lauch-Traubensalat:

Lauch, Trauben und Walnüsse zusammen in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten mit dem Pürierstab mixen, den Salat damit marinieren und kalt stellen.

#### Zubereitung Honig-Senf Mayonnaise:

Alle Zutaten mit einem Schneebesen gut verrühren.