

Thunfischfrikadellen mit Sauce



Zutaten für 3-4 Personen:

2 Dosen Thunfisch
3 Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Paprika edelsüß
1 EL frisch gehackte Petersilie
etwas warme Milch oder Wasser
4-5 EL Semmelbrösel (oder eine altbackene Semmel)
Frühlingszwiebeln
Zitronenabrieb
3 EL neutrales Öl
eine Ecke Butter

Sauce:

5 EL saure Sahne
1-2 EL Mayonnaise
1 TL französischer Senf
1 TL Dill (TK)
1-2 Essiggurken
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Altbackene Semmel schneiden und in etwas warmer Milch oder Wasser einweichen, anschließend ausdrücken, alternativ Semmelbrösel oder Mie de Pain verwenden. Thunfisch abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln putzen und klein schneiden.

2. Alle Zutaten für die Frikadellen bis auf Öl und Butter gut vermengen und gefällige Frikadellen formen. Auf kleiner Hitze in Öl mit Butter braten.

Sauce:

Essiggurken sehr fein raspeln, mit den anderen Zutaten mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Dazu passt zum Beispiel selbst gemachtes Kartoffelpüree.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fisch, Thunfisch, international

Rezept: Kerstin; Foto: Walter
Stand 26.07.2025