

## Thai- Fisch-Küchlein

### Zutaten:

500 g Dorsch-Filet, gehackt  
1 kleine frische Chili, entkernt und fein gehackt  
2 Frühlingzwiebeln, fein gehackt  
1 Stängel Zitronengras, das weiche Innere fein gehackt  
1 Handvoll frischer Koriander, fein gehackt  
2 EL Soja-Sauce  
1 EL Fisch-Sauce  
etwas abgeriebene Schale einer Limette  
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
2 kleine Handvoll Paniermehl

### Zubereitung:

Den Dorsch in kleine Stücke schneiden und im Cutter oder mit dem Handmixer hacken. Das Fischgehackte mit den anderen Zutaten mischen und zu einem gleichmässigen «Teig» verkneten. Allenfalls noch etwas Salz und Pfeffer dazu geben.

Kleine Kugeln formen und diese dann leicht flach drücken. Die Fisch-Küchlein für ca. eine Stunde zugedeckt in den Kühlschrank stellen und anschliessend in etwas Erdnuss-Öl auf beiden Seiten anbraten. Die Küchlein beim Anbraten jeweils erst umdrehen, wenn die eine Seite schon gut angebraten ist und schön Farbe angenommen hat.

Mit etwas Fingerfertigkeit lassen sich die Küchlein als Spiesschen servieren, aufgespiesst auf einen Zitronen-Gras-Stängel. Mit süsser Chili-Sauce servieren.

\*\*\*