

## Tapas-Fischbällchen mit spanischer Mojo-Sauce

(für 4 Personen als Vorspeise)

### Zutaten

**50g Weißbrot ohne Kruste**  
**350g Fisch (z.B. Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau...)**  
**½ Bund Petersilie**  
**2 EL Zitronensaft**  
  
**1 Ei**  
**Salz, Pfeffer**  
**½ TL Korianderpulver**  
**1 EL Abrieb Zitronenschale**  
  
**750ml Rapsöl**

### **Semmelbrösel**

### Zubereitung

**Vom Weißbrot** die Rinde entfernen, das Innere kleinschneiden und in Wasser einweichen.

Fischfilets untersuchen und ggf. entgräten, dann klein schneiden.

**Petersilie** waschen und fein hacken

**Brot** ausdrücke und zusammen mit den **Fischstücken** und dem **Zitronensaft** mit dem Pürierstab zerkleinern.

Ein **Ei** an die Masse geben und die **Petersilie** mit unterheben. Mit **Salz, Pfeffer, Koriander** und dem **Abrieb der Zitronen** kräftig würzen.

**In einem kleinen Topf das Öl sehr gut erhitzen** (mit einem Zahnstocher oder Schaschlikstab aus Holz überprüfen: Wenn beim eintauchen Blasen sprudelnd aufsteigen, ist das Fett heiß genug)

Aus der **Fischmasse** mit nassen Händen oder zwei Löffeln ein kleines Bällchen formen und fritieren. Falls es auseinanderfällt **Semmelbrösel** untermischen um dem Teig mehr Stabilität zu geben.

Masse in kleine Bällchen formen und diese nacheinander fritieren (nie mehr als 4-6 gleichzeitig!)

Nach 3-5 Minuten mit Schaumlöffel aus dem Öl nehmen und auf 2-3 Lagen Zewa- abtropfen lassen.

Können, heiß, warm oder auch kalt gegessen werden.

**Dazu: Spanische Mojo-Dip-Sauce**

**4 große Knoblauchzehen**

**3 rote Chilischoten**

**2 EL frische Petersilie**

**2 TL Paprika edelsüß**

**½ TL Kreuzkümmelpulver**

**½ TL getr. Oregano**

**3 EL Weißweinessig**

**3 EL Olivenöl**

**Salz, Pfeffer**

**Für die Spanische Mojo-Dip-Sauce:**

**Knoblauch** schälen und grob hacken.

**Chilis** waschen, entkernen und grob hacken.

**Petersilie** waschen trockenschütteln und hacken.

**Petersilie, Chili- und Knoblauchstücke** in einem Gefäß mit allen weiteren Zutaten geben und mit dem Pürierstab gut mixen.

Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken, ggf. mit 1-2 EL Wasser verdünnen.