Fischbällchen
fishballs, boules de poisson

Fischbällchen aus Nigeria, auch bekannt als »African Style Fish Balls«, sind eine besondere Delikatesse, die sich durch ihre einzigartige Zubereitung und ihren Geschmack auszeichnet.
Das Besondere an diesem Rezept ist die Verwendung von einfachen, aber aromatischen Zutaten wie Fischfilets, Eiern, Koriander (oder Petersilie), Mehl und Gewürzen. Darüber hinaus wird Paniermehl für die unwiderstehliche Kruste auf der Außenseite verwendet.
Das Ergebnis sind knusprige Fischbällchen, die außen knusprig und innen feucht und super lecker sind. Sie sind ein perfekter Appetithappen für zu Hause, zum Unterhalten von Gästen, für Picknicks und vieles mehr.
Die Fischbällchen können alleine genossen oder mit gebratenen Kochbananen und afrikanischer Pfeffersauce serviert werden. Eine weitere Option ist, eine einfache afrikanische Tomatensoße zu den Fischbällchen zu servieren und sie mit Reis zu servieren.

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 haken.

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 zerpflücken 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.

© 2026 coquina.de