„Fischstäbchen Variante 1"

ca. 15 Stk.	mittlere Teigblätter (ca. 20 cm) für Frühlingsrollen
350 g	Fischfilet (küchenfertig)
150 g	Garnelen (roh, geschält und entdarmt)
2 Stk.	Schalotten
1 Stk.	Knoblauchzehe
	Chilischote
½ Stk.	Zitrone, Zeste (feiner Abrieb) und Saft
Handvoll	Kräuter, z. B. Schnittlauch o. ä.

Salz, Pfeffer, brauner Zucker

1 Stk. Ei mit 1 El Stärke verrührt als Klebemittel

Öl zum Braten

Zubereitung:

1. Fischfilet und Garnelen fein würfeln, in eine Schüssel geben und kalt stellen.

2. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.
   Chilischote halbieren, entkernen und fein würfeln.

3. Die Fischmasse mit Schalotten, Knoblauch, Chili, Zitronenzeste und Zitronensaft mischen.
   Mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker würzen.
   Feingeschnittene Kräuter zum Schluss zugeben.

4. Teigblatt auslegen, die Ränder mit Ei bestreichen und etwas Füllung als dünne Bahn am unteren Rand verteilen.

6. Die rechte und linke Seite über die Füllung schlagen und die eingeklappten Ränder noch mal mit Ei bestreichen.
   Die Teigblätter streng aufrollen.
   Mit den restlichen Teigblättern ebenso verfahren bis die Masse aufgebraucht ist.

7. In der Pfanne knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

   Da der Teig sehr leicht austrocknet, immer mit einem feuchten Tuch abdecken.

„Fischstäbchen Variante 2"

Zutaten für ca. 4 Portionen:

600 g Fischfilet (z. B. Forelle, Äsche, Saibling o. ä.)
Brot (Ciabatta), 1-2 Tage alt und in Klarsichtfolie eingepackt
Salz, Pfeffer, Senf, Kräuter
neutrales Öl

Zubereitung:

1. Ciabatta (oder ein anderes Brot) der Länge nach hauchdünn aufschneiden.
   Möglichst mit der Aufschnittmaschine oder einem Sägemesser.
2. Fischfilets portionieren und so zuschneiden, dass sie etwas kleiner sind als die Brotscheiben.
3. Die Filets von beiden Seiten würzen, mit wenig Senf besteichen und mit fein geschnittenen Kräutern bestreuen.
4. Fischfilets wie ein Sandwich in jeweils zwei Brotscheiben legen, etwas andrücken.
5. In einer entsprechend großen Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten insgesamt ca. 5-8 Minuten kross braten.
6. Aus der Pfanne nehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Dazu; siehe Kalte Saucen und Dips
Kartoffelsalat, Butterkartoffeln, Spinat, Blattsalat