**Hechtfrikadellen**

**Hechtfrikadellen**Hechtfrikadellen. Die Hechtfrikadellen sind ein außergewöhnliches Gericht, mit dem man seinen Gästen mal was Neues anbieten kann.  
  
**Zutaten**550 g Hecht  
3 Knoblauchzehen  
500 g Fleischtomaten  
2 Bund Basilikum  
2 Eier  
Butterschmalz  
Butter  
100 g Creme fraiche  
Muskat  
Cayennepfeffer  
Salz  
Pfeffer  
  
**Zubereitung**1. Für die Masse benötigen wir einen Mixer.  
2. Darin wird nun der Hecht, Eier, Creme fraiche und die Gewürze gut durch püriert.  
3. Zu der Masse kommt dann der Knoblauch und die Hälfte des Basilikum. Diese Zutaten können untergehoben werden.  
4. Jetzt könnt ihr euch Frikadellen in beliebiger Größe formen und in dem Butterschmalz anbraten.  
5. Auch die gehäuteten Tomaten werden in Butter angeschwitzt und zu den Frikadellen serviert.