

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Variation af fiskefrikadeller

Jeg fortalte tidligere om én af mine spillelærer Svend Bischoff som jeg lavede numre med, det var i øvrigt også Mikael Hardinger's (ham fra Shubidua) spillelære. Senere i min spillekarriere havde jeg et ønske om at spille jazzmusik og til det formål fik jeg en rigtig jazzter til at undervise mig han hed John Neumann og han var en rigtig jazzmand. Om sommeren var han i Rørvig hvor han var restauratør for den "RUNDE", dengang et kendt jazzsted. Om vinteren boede han inde ved Nørrebros runddel hvor han havde en stor lejlighed på 5. sal, her han havde et stort flot Blütnér flygel stående, han havde aldrig penge og når jeg én gang om måneden havde penge med, startede han altid med at ringe til den lokale købmand efter en kasse bajer og derefter til et par venner, så skulle der festes! Hans kone, Jytte, har et værtshus i nyhavn i dag.

**400 gr. Pangasius filet (budgetfladfisk) man kan selvfølgelig også bruge torsk, rødspætte eller ising**

**150 gr. røget spæk**

**1 stort løg**

**2-3 skiver franskbrød gerne solidt**

**2 hele æg**

**Peber og røgsalt (alm. Salt kan bruges)**

**Det hele køres én gang igennem en kødhakker (kan også hakkes fint i hånden)og stilles ca. 1 time i køleskab, hvorpå de formes og steges i svinefedt som er et must. Svinefedt er absolut det eneste som er egnet til stegning af fiskefrikadeller, smagen bliver helt unik. Det var i øvrigt den gamle fiskekone i Lynæs, Ulla der lært mig det, og hun kunne lave fiskefrikadeller**

**Uhm...**

**Bon appetit**

# Jarl & Jettes opskriftkort

