

Fischkroketten

[Croquetas de pescado]



Zutaten für 10-12 Stück:

250 g Kabeljau
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2-3 EL Zwiebelwürfel
1/2 EL Olivenöl
150 g Kartoffeln
1 L Gemüsebrühe oder Geflügelbrühe
1 Ei
2 EL frisch gehackte Petersilie
Semmelbrösel (optional)
Frittieröl

1. Kabeljau sorgfältig auf Gräten untersuchen, klein schneiden und in Salzwasser 4 min pochieren. In einer Schüssel weiter zerteilen, mit etwas gehackter Petersilie vermengen. Zwiebelwürfel in Olivenöl blond anschwitzen und zum Kabeljau geben. Alles mutig mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Inzwischen Kartoffeln schälen und längs achteln. In Geflügelbrühe in 20 min weich kochen. Brühe abgießen und die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

3. Kartoffeln und Eier zum Fisch geben und alles zu einem nicht zu flüssigem Teig vermengen. Eventuell 2-3 EL Semmelbrösel zugeben, damit der Teig fester wird. Den Teig ca. 30 min ruhen lassen.

4. Frittieröl in einem hohen Topf auf etwa 150° erhitzen, mit Hilfe von 2 EL Kroketten formen und jeweils 3-4 Stück etwa 4 Minuten frittieren.
Achtung: Frittieren im Topf außerhalb einer temperaturgeregelten Fritteuse ist immer riskant, Topf stets im Auge behalten!

5. Anrichten mit Zitronenspalten.

Hinweise:

Als Tapas bei mehreren Gängen höchstens 1-2 Stück pro Person vorsehen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Vorspeisen, Tapas, Fisch, Kabeljau, spanisch/portugiesisch

Rezept und Foto: Walter Stand 01.02.2021