Kroketten mit geräuchertem Schellfisch

Besondere Empfehlung / Ausgefallen / Weltküche / Aperitif / Vorspeise

Détail de la recette

Par Qookster



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4-6	$	30min	20min

Hello! Mit dem heutigen Rezept orientieren wir uns in Richtung Norden: geräucherter Schellfisch auf einem Fenchelsalat mit Orangen und einer feinen Meerrettich-Aioli, garniert mit Forellenrogen (Ja, ich mag Fusion-Küche!) Die Kroketten können als Aperitif oder wie hier mit dem Salat als Vorspeise serviert werden. Du kannst auch grössere Mengen im Voraus zubereiten und einfrieren, um sie auf Vorrat zu haben.

Liste des ingrédients

Für die Croquetas

2 geräucherte Schellfischfilets

50 g Butter

75 g Mehl

3 dl Milch

1 Eigelb

50 g Parmesan

1 TL scharfer Senf

1/2 Bund Schnittlauch

Salz und Pfeffer

Mehl

Ei

Paniermehl

Öl zum Frittieren

Für den Fenchelsalat

1 grosser Fenchel

1 EL Reisessig

2 EL Orangensaft

1 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Für die Sauce

50 g Knoblauchzehen

1 EL geriebener Meerrettich

1 Eiweiss

1,5 dl neutrales Öl

2 EL Zitronensaft

1 TL Salz

Garnitur

Forellenrogen

Dill

Fleur de sel

Étapes de préparation

1

Gib die Schellfischfilets und die Milch in einen Topf, bringe sie zum Köcheln und koche beides 4-5 Minuten. Lasse den Fisch abtropfen, wobei du die Milch für die Zubereitung aufbewahrst. Zerbrich den Schellfisch zu Krümeln.



2

In einem grossen Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, das Mehl hinzufügen und gut verrühren, sodass eine Mehlschwitze entsteht. Dann die Milch nach und nach hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren, bis du eine sehr dicke Béchamelsauce hast (ein bisschen wie Kartoffelstock).



3

Vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen und dann das Eigelb, den Parmesan, den Senf, den gehackten Schnittlauch und den Schellfisch unterrühren. Nach Belieben würzen und mindestens 1 Stunde kühl stellen und bis zu 24 Stunden ruhen lassen.



4

Forme mit leicht geölten oder feuchten Händen kleine Klösschen aus der Masse oder forme mit einem Löffel Knödel. Diese in Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl wenden, um sie gut zu überziehen, dann bis zum Kochen kühl stellen.



5

Für den Fenchelsalat schneide den Fenchel mit einem scharfen Messer oder einer Mandoline in sehr feine Streifen und mische ihn mit dem Öl, dem Orangensaft und dem Essig. Würze und stelle den Salat bis zum Servieren kühl.



6

Für die Aioli schälst du die Knoblauchzehen und blanchierst sie 1 Minute in kochendem Wasser. Lass sie abkühlen und gib sie zusammen mit dem Eiweiss, dem Meerrettich und etwas Salz in einen Mixer. Beginne mit dem Mixen, indem du das Öl in dünnem Strahl hinzufügst, bis du eine dicke Sauce von der Konsistenz einer Mayonnaise hast. Zum Schluss den Zitronensaft dazugeben und kühl stellen.



7

Frittiere die Kroketten in kleinen Mengen in einem Ölbad bei 175°C, bis sie schön goldbraun sind, das sollte etwa 3-4 Minuten dauern.



8

Richte deine Teller mit einem Salatbett, den Kroketten, einem Häubchen Aioli, den Forellenrogen und ein paar Dillzweigen an. Mahlzeit!

