

# Bacalhau-Brandade und frittierte Bällchen

mit Salsa verde

Zutaten

## Für den Fisch:

500 g eingew. gesalz. Bacalhau 2 mehligk. Kartoffeln 5 Knoblauchzehen

1 L Milch

## Für die Brandade:

150 ml Olivenöl

Szechuan Pfefferkörner Salz

## Für die Bällchen:

1 Peperoni

1 Knoblauchzehe

$\frac{1}{2}$  Zitrone

1 Ei

3 Zweige Petersilie

3 EL Mehl

Öl

Salz

Pfeffer

## Für die Salsa verde:

1 Scheibe Weißbrot

1 Knoblauchzehe

2 Sardellen

1 EL Kapern, in Salz eingel.

1 Bund Petersilie

3 EL Weißweinessig

100 ml Olivenöl

## Für die Garnitur:

1 Peperoni

1 TL Zucker

1 TL Weißweinessig

**Für den Fisch:** Die Haut von dem Fisch entfernen und den Fisch in Stücke schneiden.

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Knoblauch abziehen.

Fisch, Knoblauch und Kartoffeln mit Milch zum Kochen bringen. Weiter kochen bis die Kartoffeln nach ca. 10 Minuten weich sind. Sobald der Fisch und die Kartoffeln gar sind, beides mit allen Knoblauchzehen aus der Milch nehmen und die Milch aufbewahren. Zwei Knoblauchzehen für die Brandade aufbewahren, die anderen entsorgen.

**Für die Brandade:** Die Hälfte vom gegarten Fisch in einen kleinen Topf geben. Die Hälfte der Kartoffeln und zwei der übrig gebliebenen Knoblauchzehen dazugeben.

Mit einem Holzlöffel zermatschen. Etwas von der übrigen Milch hinzugeben und immer weiter rühren, danach Olivenöl dazugeben.

Abwechselnd Milch und Olivenöl weiter dazugeben und weiterrühren, bis eine Masse entsteht, die noch Stücke hat. Am Ende mit wenig Salz würzen und bis zum Servieren kühl stellen. Zum Schluss mit Olivenöl und Szechuan Pfeffer abschmecken.

**Für die Bällchen:** Die übrige Hälfte der Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse auspressen.

Petersilie klein schneiden und dazugeben. Peperoni sehr fein schneiden, je nach Schärfegrad ganz oder nur die Hälfte hinzufügen. Zitronenschale einer halben Zitrone abreiben und dazugeben. Knoblauchzehe abziehen und hineinreiben. Alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den übrigen Fisch und das Ei dazugeben und untermischen. Aus der Fischmasse kleine Bällchen formen und in Mehl wälzen. Kurz ruhen lassen und danach in heißem Öl frittieren.

**Für die Salsa verde:** Die Rinde von dem Weißbrot entfernen und das weiche Brot in Stücke schneiden. In Weißweinessig einweichen. Knoblauchzehe abziehen.

Sardellen, Kapern und Knoblauch in einen Multizerkleinerer geben. Brot ausdrücken und dazugeben. Alles kleinmischen. Petersilie dazugeben.

Olivenöl langsam zwischendurch beim Mixen hinzufügen und zu einer Sauce weitermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:** Alle Zutaten pürieren und über die Bällchen geben.

Matilde Keizer am 12. Dezember 2022