

Spinat-Käse-Kroketten mit Aioli, Mango-Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für die Kroketten:

100 g Blattspinat	25 g Manchego	25 g Butter
150 ml Milch	40 g Mehl	1 EL Olivenöl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer, Eiswasser

Für die Panade:

1 Ei	50 g Semmelbrösel	25 g Mehl
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Aioli:

2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Abrieb, Saft	1 Ei
2 EL Naturjoghurt	1 TL Senf	1 EL Essig
150 ml neutrales Öl	Salz	

Für den Tomaten-Mango-Chili-Salat:

10 Cocktailtomaten	$\frac{1}{2}$ Mango	1 Frühlingszwiebel
1 grüne Chilischote	2 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft
2 Zweige Koriander	3-4 EL weißer Balsamicoessig	3-4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Salbei-Datteln:

6 entkernte Medjoul-Datteln	10 g Schafskäse	6 große Salbeiblätter
Butter		

Für die Kroketten:

Den Spinat in Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.

Butter und Öl in einer Pfanne schmelzen, Mehl dazugeben und kräftig umrühren. Nach und nach Milch unterrühren, zu einem dicken Brei einkochen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spinat kräftig ausdrücken, zerhacken, salzen und pfeffern. Dann unter den Brei rühren. Käse reiben und ebenfalls untermischen. Masse final mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und auf einem Teller etwas auskühlen lassen. Anschließend ca. 40 g schwere Kroketten mit den Händen formen.

Für die Panade:

Mehl auf einen Teller geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Ei verquirlen.

Kroketten erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in Semmelbröseln wenden. Soviel Rapsöl in eine Pfanne geben, dass es ca. 1 cm hoch steht. Kroketten darin beidseitig goldbraun braten.

Für die Aioli:

Ei mit Öl und Senf in ein hohes Rührgefäß geben. Einen Pürierstab vom Boden des Gefäßes nach oben ziehen. Mixen, bis die Masse emulgiert.

Knoblauch abziehen und kleinhacken. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren, den Saft auspressen und auffangen.

Knoblauch, Naturjoghurt, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Essig und eine Prise Salz nacheinander unterrühren.

Für den Tomaten-Mango-Chili-Salat:

Tomaten waschen, trockentupfen, vom Strunk und Kernen befreien.

Fruchtfleisch in kleine, gleichgroße Stücke schneiden. Mango schälen, den Kern entfernen und

ähnlich in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel waschen, trockentupfen, vom Ende befreien und in Ringe schneiden.

Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. Ingwer schälen und klein hacken.

Zitrone halbieren, den Saft auspressen und auffangen.

Tomaten, Mango, Frühlingszwiebel, Chili, Ingwer, Zitronensaft, Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer zusammengeben und vermengen. Nach Belieben Korianderblätter abzupfen, dazugeben und mit ein paar Blättern garnieren.

Für die Salbei-Datteln:

Schafskäse ist sechs kleine Stücke schneiden. Datteln jeweils mit einem Stück Schafskäse füllen, zusammendrücken, mit einem Salbeiblatt umwickeln und mit dem Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten knusprig braten.

Caroline Rainisch am 30. August 2023