

Stockfisch-Kroketten, Mayonnaise, Möhren-Apfel-Sellerie

Für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone	1 Ei	1 EL mittelscharfer Senf
150-200 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kroketten:

200 g mehligk. Kartoffeln	200 g Kabeljaufilet, ohne Haut	2 Eier
1 Bund glatte Petersilie	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

2 Möhren	1 Apfel	1 Selleriestange
1 Spitzpaprika	2 Schalotten	2 Zitronen
1 TL Essig	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

Das Ei trennen und Eigelb mit Senf verrühren bis es emulgiert.

Sonnenblumenöl hinzufügen und weiter rühren. Nach und nach bei laufendem Stabmixer das restliche Öl langsam hereinfließen lassen und zur Mayonnaise hochziehen. Mit Salz und Pfeffer und ggf. mit Zitronensaft und Abrieb der Zitrone abschmecken.

Für die Kroketten:

Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen, in feine Würfel schneiden und ca. 15 Minuten in Salzwasser garkochen. Kabeljau in reichlich Wasser ohne Salz zugedeckt 8-15 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen, stampfen und leicht auskühlen lassen. Fischfilet abgießen, auseinanderziehen und mit der Gabel zerdrücken. Petersilie hacken. Fisch und Kartoffeln mit $\frac{3}{4}$ Bund Petersilie, ordentlich Salz und Pfeffer und Eiern vermengen, bis eine klebrige Masse entsteht.

Die Pastéis mit Hilfe von zwei Löffeln als Nocken in die Fritteuse hineingleiten lassen und 2-4 Minuten goldbraun ausbacken.

Für den Salat:

Möhren, Apfel, Sellerie, Paprika und Schalotten fein würfeln und vermischen.

Zitronen halbieren und auspressen. Ein Dressing aus Zitronensaft, Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer herstellen und Salat damit marinieren.

Restliche Petersilie unterheben.

Philipp Ferreira Vogt am 30. August 2022