

Garnelen-Kartoffel-Kroketten mit Tomaten-Püree

Für zwei Personen

Für die Kroketten:

4 mehlig. Kartoffeln	4 Riesengarnelen	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Eier	Cheddar, am Stück
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	175 g Panko	100 g Mehl
1 EL Speisestärke	Öl	Salz

Für das kalte Tomaten-Püree:

2 Rispen-Tomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 grüne Chilischote	1 Limette, Saft	Zucker, Salz

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ mittelreife Mango	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 EL Brantweinessig
3 EL Olivenöl	2 Zweige Minze	Salz

Für die Garnitur:

1 EL heller Sesam

Für die Kroketten:

Die Kartoffeln schälen, kochen, ausdampfen lassen und durch die Presse drücken. Bis zur weiteren Verwendung Beiseitestellen. Koriander abrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Garnelen in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Anschließend herausnehmen und in eine Schüssel füllen.

Gepresste Kartoffeln und Koriander ebenfalls hinzugeben. Alles gut miteinander vermengen, Speisestärke dazugeben und mit Salz abschmecken.

Mit feuchten Händen Bällchen formen, Käse in Würfel schneiden, je einen Würfel in die Mitte der Bällchen geben, Krokette verschließen und zu einem Bällchen formen. Eier in einer Schüssel verquirlen. Eine Panierstraße aufbauen und die Kroketten zunächst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Panko wenden und anschließend goldgelb frittieren.

Für das kalte Tomaten-Püree:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob schneiden. Chili waschen, trockentupfen und grob schneiden.

Limette auspressen und Saft auffangen. Tomaten waschen, trockentupfen und grob vierteln. Alle Zutaten pürieren und mit Zucker, Salz und Limettensaft abschmecken.

Für den Salat:

Mango schälen und in Würfel schneiden. Gurke waschen, trockentupfen und ebenfalls in Würfel schneiden. Minze abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Aus Essig, Öl und Salz eine Vinaigrette herstellen und mit geschnittener Minze vermengen. Vinaigrette mit Gurke und Mango vermengen.

Für die Garnitur:

Sesam über den Salat und die Kroketten streuen.

Keshav Greedhur am 16. Januar 2024