

Lachs mit Stockfisch-Kroketten

Für 4 Personen

300 g Stockfisch	1 Knoblauchzehe	700 ml Milch
800 g mehligk. Kartoffeln	Salz	100 g Gejtoastkäse
1 Zwiebel	3 EL Öl	2 Eier
1/2 Bund Dill	2 EL Kartoffelstärke	150 g Mehl
300 g Paniermehl	600 g Lachs	1 Zwiebel
1 EL Butter	800 g frischer Spinat	Muskat
1 kg Frittierfett	Pfeffer	

Den Stockfisch über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag, den Stockfisch in Stücke zupfen, dabei alle Gräten entfernen. Knoblauch schälen. Stockfisch und Knoblauch in der Milch ca. 30 Minuten weich kochen. Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser kochen, abgießen und ausdämpfen lassen. Käse würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. 1EL Öl erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten und abkühlen lassen. Den Fisch aus der Milch heben und abtropfen lassen. Die Eier trennen. Dill abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Den Fisch fein hacken, die Kartoffeln durch die Presse drücken. Fisch, Käse, Zwiebelwürfel und Dill unter die Kartoffeln mischen. Eigelbe und Stärke unterkneten. Die Masse zu fingerlangen Kroketten formen. Diese erst in Mehl, dann in verquirltem Eiweiß und zuletzt in Paniermehl wenden. Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Lachsfilets abspülen, trockentupfen, salzen, mit übrigem Öl einpinseln und im Backofen ca. 10 bis 12 Minuten garen. Zwiebel schälen und würfeln. Spinat waschen, abtropfen lassen. Butter erhitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Muskat abschmecken. Im Frittierfett erhitzen und die Kroketten darin goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Lachs aus dem Ofen heben, pfeffern und mit Kroketten und Spinat anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 18. Dezember 2013