

Tapas Variationen mit Stockfisch

Für 6 Personen

Für die Aioli:

| | | |
|-------------------------|-------------|----------------------------|
| 1 Scheibe Toastbrot | 20 ml Milch | 2 Knoblauchzehen |
| 2 Eigelbe (ganz frisch) | Salz | ca. 250 ml mildes Olivenöl |

Für die die Stockfischkroketten:

| | | |
|---------------------------|-----------------------------|---------------------|
| 150 g Stockfisch | $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe | 400 ml Milch |
| 400 g mehligk. Kartoffeln | Salz | z 50 g Gejtoastkäse |
| 1 kleine Zwiebel | 2 EL Öl | 2 Eier |
| 1/2 Bund Dill | 1 EL Kartoffelstärke | 75 g Mehl |
| 150 g Paniermehl | 500 g Frittierfett | |

Für die Kartoffeltortilla:

| | | |
|-------------------|-----------------|-----------------|
| 500 g Kartoffeln | Salz | 1 Knoblauchzehe |
| 2 kleine Zwiebeln | 1 Stiel Thymian | 2 EL Olivenöl |
| 4 Eier | 100 ml Milch | Pfeffer |

Für die Datteln:

| | | |
|-----------------|--------------------|---------------------------|
| 10 grüne Oliven | 1 rote Chilischote | 8 ganze geschälte Mandeln |
| 8 große Datteln | 8 Scheiben Bacon | |

Für die Aioli:

Toastbrot in der Milch einweichen. Knoblauch schälen und würfeln. Eigelbe mit Salz verrühren und langsam so viel Olivenöl zugeben, dass eine cremige, eher feste Mayonnaise entsteht. Brotmilch mit dem Knoblauch pürieren und unter die Mayonnaise ziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen, kalt stellen.

Für die Kartoffeltortilla:

Kartoffeln waschen und in Salzwasser weich garen. Abgießen und ausdampfen lassen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Knoblauch und Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Thymianblättchen abzupfen und fein hacken. 1 EL Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Thymian darin ca. 2 Minuten anbraten, herausnehmen und abkühlen lassen. Backofen auf 150 Grad erhitzen. Übriges Öl in der Pfanne erhitzen. Kartoffeln ca. 5 cm in die Pfanne schichten. Eier, Zwiebel-Thymian-Masse und 100 ml Milch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zu den Kartoffeln geben und kurz anbraten. Im Backofen ca. 15 Minuten fertig stocken lassen. Herausnehmen und in kleine Stücke schneiden. Schmecken warm und kalt.

Für die Stockfischkroketten:

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 ausdampfen lassen. Käse würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. 1 EL 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. Frittierfett erhitzen und die Kroketten darin goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen

Für die Speckdatteln:

Oliven entsteinen und grob hacken. Chili halbieren, entkernen und sehr fein schneiden. Mandeln

ebenfalls hacken. Alles Zutaten mischen Von den Datteln den Sten entfernen und mit der Oliven-Mandel-Mischung füllen. Jeweils eine Scheibe Bacon herum wickeln. Datteln in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Alle Tapas zusammen servieren. Dazu schmeckt Brot.

Jacqueline Amirfallah am 26. Februar 2014