

Kabeljau mit Stockfisch-Krokette und Rote Bete

Für 4 Personen

200 g Stockfisch	4 Zweige Thymian	3 Knoblauchzehen
4 Knollen Rote Bete (ca. 800 g)	2 TL Honig	600 g Kartoffeln, mehligk.
Salz	250 ml Milch	2 Schalotten
3 EL Butterschmalz	1 -2 EL Mehl	400 ml Fischfond
1/2 Bund Dill	60 g Gjetost-Käse	1 Ei
1 Zwiebel	3-4 EL Kartoffelstärke	ca. 40 g Pankomehl
100 g saure Sahne	2 EL Butter	700 g Kabeljaufilet
ca. 500 g Frittierfett		

Stockfisch über Nacht in kaltem Wasser einweichen, das Wasser zweimal wechseln. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Thymian abspülen und trocken schütteln. Knoblauch schälen und halbieren. Rote Bete waschen, jede Knolle einzeln mit 1/2 TL Honig, einem Thymianzweig und einer halben Knoblauch in Alufolie packen und je nach Größe ca. 50 Minuten im vorgeheizten Ofen weich garen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Eingeweichten Stockfisch von Gräten und Häuten lösen. In einem Topf mit Milch und einer zerdrückten Knoblauchzehe den Stockfisch weich kochen. Anschließend kurz abkühlen lassen und durchhacken. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, mit 1 TL Mehl abstäuben und mit Fischfond auffüllen, alles gut umrühren und die Flüssigkeit unter Rühren um die Hälfte einkochen lassen. Dill abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Gjetost würfeln. Das Ei trennen. Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz glasig anschwitzen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Zerdrückten Stockfisch, etwas Dill, Zwiebel, Gjetost, Kartoffeln, 1 EL Kartoffelstärke und Eigelb mischen und abschmecken. Aus der Masse Kroketten formen und in Kartoffelstärke wenden, danach durchs Eiweiß ziehen und in Pankomehl wälzen. Die gegarte Rote Bete auspacken, pellen und in Spalten schneiden. Den Saucenansatz pürieren, durch ein Sieb passieren und mit saurer Sahne und kalter Butter montieren. Kabeljaufilet zurechtschneiden, entgräten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten braten. Frittierfett erhitzen, die Kroketten darin goldbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kabeljau, Kroketten, Rote Bete anrichten, die Sauce angießen und mit restlichem Dill garnieren.

Jacqueline Amirfallah am 05. November 2014