

Gebackene Stockfisch-Bällchen

Für zwei Personen

Für die Fischmasse (15 Bällchen):

125 g Bacalhau (Trockenfisch)	2 Knoblauchzehe	1 Lorbeerblatt
500 ml Milch	1 rote Zwiebel	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffelmasse:

125 g Kartoffeln	Salz
------------------	------

Für die Brandmasse:

150 g Mehl	150 ml Milch	50 g Butter
1 Zitrone	Salz	Muskatnuss

Zur Fertigstellung der Bällchen:

1 EL Garam Masala	1 Zitrone	Pflanzenöl
Salz		

Für die Fischmasse (15 Bällchen):

Den Trockenfisch bitte 2 Tage wässern.

Für die Acras eine Fischmasse, Kartoffelmasse und Brandmasse herstellen.

Für die Fischmasse eine Knoblauchzehe abziehen, klein schneiden und mit Bacalhau und Lorbeerblatt ca. 30 Minuten in Milch bei mittlerer Hitze gar köcheln. Der Fisch sollte dann fast zerkocht sein. Anschließend aus der Milch nehmen, Haut und Gräten entfernen und in kleine Teile zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die heiße Milch bereitstellen.

Rote Zwiebel und die zweite Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch sowie Zwiebel darin glasig dünsten. Mit 200 ml der Kochmilch ablöschen.

Bacalhau zugeben und unter Rühren mit einem Kochlöffel schmoren lassen, bis der Fisch zerfallen und die Milch reduziert ist.

Beim Bacalau (Stockfisch) handelt es sich um einen getrockneten und gesalzenen Kabeljau.

Für die Kartoffelmasse:

Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser garen. Abgießen, ausdämpfen und vollständig auskühlen lassen. Mit einer Kartoffelpresse zerquetschen und die Kartoffelmasse mit der Fischmasse gut vermengen.

Für die Brandmasse:

100 ml Wasser mit Milch, Butter, Salz und Muskat in einen Topf geben.

Zitronenschale abreiben und einen halben TL Zitronenabrieb dazugeben.

Alles zusammen im Topf aufkochen. Mehl unterrühren und die Masse kräftig Rühren bis sich diese als Klumpen vom Boden lösen. Sobald sich eine weiße Schicht am Boden bildet, den Topf vom Herd nehmen.

Zur Fertigstellung der Bällchen:

Fischmasse und Kartoffelmasse nun unter den Brandteig rühren. Zitrone auspressen und die Masse mit 1 EL Zitronensaft, Salz und Garam Masala abschmecken. Mit einem Eisportionierer portionieren oder alternativ 2 Löffel in heißes Wasser geben und damit die Masse zu Nocken formen.

Öl in einem Topf auf ca. 170 Grad erhitzen und die Acras goldgelb in Öl ausbacken. Mit einer Schaumkelle entnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 21. Januar 2022