

Kroketten von Räucher-Forelle

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1 Zwiebel
3 EL Butterschmalz	3 Zweige Fenchelgrün	1 Bund Schnittlauch
300 g Räucherforelle	2 Eier	1 TL Fenchelsamen
ca. 3 EL Mehl	150 g Pankomehl	2 Fenchel
2 Zitronen	3 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
100 g saure Sahne	1 TL Wasabipaste	1 Glas Forellenkaviar

Kartoffel schälen, in Salzwasser weichkochen, abgießen und ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Zwiebel schälen, würfeln und in 1 EL Butterschmalz anbraten, dann zu den Kartoffeln geben. Fenchelgrün und Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein hacken. Räucherforelle zerpfeifen, mit 3/4 der Kräuter und den Kartoffeln vermischen. Die Eier trennen, die Eiweiße beiseite stellen und die Eigelbe unter die Masse geben. Die Fenchelsamen mörsern, die Masse mit Salz und Fenchelsamen abschmecken und zu Kroketten formen. Die Kroketten in Mehl wälzen, in dem verschlagenen Eiweiß wenden und mit dem Pankomehl panieren. In Butterschmalz bei kleiner Hitze goldbraun braten. Den Fenchel sehr fein hobeln, die Zitronen auspressen. Olivenöl, etwas Zitronensaft, Salz und Zucker verrühren und den Fenchel damit marinieren. Mit etwas Schnittlauch abschmecken. saure Sahne mit Zitrone, Wasabipaste und Salz abschmecken. Die Kroketten mit dem Fenchelsalat servieren. Mit Forellenkaviar, Wasabisahne und restlichen Kräutern auf dem Teller dekorieren.

Jacqueline Amirfallah 31. Oktober 2012