Kabeljau-Kroketten

Köstliche Kabeljau-Kroketten werden in Brasilien gerne als Vorspeise serviert. Das Rezept eignet sich aber auch hervorragend als Finger-Food auf dem Partybuffet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

500 g	Kabeljaue
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 Stk.	Kartoffeln
0.5 Stk.	Zwiebel
100 ml	Portwein
300 g	Paniermehl
250 g	Koriander
1 TL	Muskatnuss
1 Stk.	Ei
Nach Belieben	Pflanzenöl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für die **Kabeljau-Kroketten** zunächst Kartoffeln schälen und vierteln. Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln darin ca. 20 Minuten lang weich kochen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen.

2. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Koriander waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Kabeljau in eine Auflaufform legen und mit Olivenöl bestreichen. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Fisch im Ofen ca. 10-15 Minuten garen lassen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Dann mit den Händen in sehr kleine Stücke zupfen (nicht mit dem Mixer zerkleinern!).

4. Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen und zerstampfen. Fisch, Zwiebeln, Wein, Paniermehl und Koriander dazugeben und mit Muskatnuss würzen. Alles zu einer gleichmäßigen Masse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Ei unterheben und aus dem Teig mit angefeuchteten Händen kleine Kroketten formen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Fisch-Kroketten darin rundherum goldbraun braten. Herausnehmen und - nach Belieben - sofort oder kalt servieren.

Tipp

Zu den Kabeljau-Kroketten schmeckt eine scharfe Sauce und ein kühles Bier.