Rezept

Bolinhos de Bacalhau

Ein Rezept von Bolinhos de Bacalhau, am 12.10.2024

Zutaten

400 g	mehligkochende Kartoffeln
200 g	(gibt es beim guten Fischhändler zu kaufen, den Fisch vor der Verwendung gut wässern)
3-4 Stängel	Petersilie
1	Eigelb (M oder L)
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 l	Pflanzenöl zum Frittieren
2	Lorbeerblätter
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
	frisch geriebene Muskatnuss
	Meersalz
	einige Bio-Limettenspalten oder Zitronenspalten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 15 BOLINHOS | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit den Lorbeerblättern in einem Dämpfeinsatz verteilen. Den Fisch waschen und auf die Kartoffeln legen. In den Dämpftopf so viel Wasser füllen, dass es später den Einsatz nicht berührt, und zum Kochen bringen. Dämpfeinsatz in den Topf stellen, Deckel auflegen und Kartoffeln sowie Fisch 25 - 40 Min. (je nach Kartoffelgröße) garen. Bereits nach 15 Min. testen, ob der Fisch fertig ist - er lässt sich dann auf Fingerdruck zerteilen -, herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Darin Schalotten und Knoblauch bei mittlerer Hitze goldgelb andünsten, dann in eine große Schüssel geben.

3. Die Kartoffeln noch heiß pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken und in die Schüssel geben. Den Fisch falls nötig häuten und am besten mit den Fingern (so lassen sich gegebenenfalls selbst kleine Gräten gut aufspüren und entfernen) fein zerzupfen. Mit der Petersilie und dem Eigelb ebenfalls in die Schüssel geben. Mit Muskat und Pfeffer würzen und mit einer Gabel zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten, abschmecken und eventuell nachsalzen (Stockfisch ist selbst nach ausdauerndem Wässern oft noch salzig genug, um die Kartoffelmasse zu würzen).

4. Pflanzenöl in einem großen, weiten Topf auf 160 - 170° erhitzen. Von der Kartoffelmasse mit zwei Esslöffeln kleine Nocken abstechen und im heißen Fett in 3 - 5 Min. goldbraun frittieren. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Die Bällchen heiß oder kalt verspeisen, dabei Limetten- oder Zitronensaft darüberträufeln.