

Portugal

Pastéis de Bachalhau (Stockfisch-Kroketten)

Wir brauchen für 4 Personen:

240 g Stockfisch
320 g Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
2 Eier
1/2 Bund Petersilie glatt
Pfeffer aus der Mühle
evtl. 1 Prise Meersalz
Öl zum frittieren

Der Stockfisch sollte mindestens 24 Stunden wässern, dabei sollte das Wasser mindest 3 mal gewechselt werden.

So wirds gemacht:

Einen hohen Topf mit reichlich Wasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen und vierteln. Den gewässerten Stockfisch mit den Kartoffeln in den Topf geben und 20 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Petersilie abrausen, trocken tupfen und fein hacken. Stockfisch enthäuten und die Gräten entfernen. Kartoffeln, Stockfisch und den Knoblauch gut gemischt zerkleinern.

Die Masse in einer Rührschüssel nochmals gut vermischen, etwas Pfeffer, Petersilie dazugeben und jeweils ein

Ei nach dem anderen gut untermengen. Je nach Konsistenz evtl. ein Ei weglassen, oder ein weiteres Ei/Eigelb dazugeben. Es sollte eine nicht zu feuchte Masse ergeben, die man noch gut formen kann. evtl. noch etwas nach salzen.

Das Öl auf ca. 130°C erhitzen – mit einem Holzlöffel testen – sobald sich am Stiel kleine Bläschen bilden, ist das Öl heiß genug.

Mit zwei Esslöffel Nocken formen und in das Öl geben. Wenn die Nocken goldbraun sind, herausnehmen und

auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Guten Appetit!!! Bom Apetite!!!

