

Ernährung

Eberhard Braun

Montag, 19.02.2024

Kartoffel-Räucherfisch-Kroketten mit Meerrettich-Dip

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Dip

50 g Rote Bete
(eingelegt, abgetropft a. d. Glas)
200 g Schmand
100 g Sahnemeerrettich
(a. d. Glas)
etwas Pfeffer
etwas Salz

Für die Knödel

250 g Kartoffeln, mehligkochend
etwas Salz
250 g Räucherforellenfilets
(ohne Haut)
3 Eier (Größe L)
8 EL Semmelbrösel
2 EL Sahnemeerrettich
(a. d. Glas)
etwas Pfeffer
etwas Salz
1 Beet Kresse
1 Bund Schnittlauch

Außerdem

500 ml Brat- oder Frittieröl, ca.



Zubereitung

1. **Für den Dip** Rote Bete würfeln. Mit Sahnemeerrettich und Schmand kurz, mit einem Schneidstab fein pürieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dip beiseitestellen.
2. **Für die Kroketten** Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 25 Minuten weichkochen.
3. Kartoffel abgießen, ausdampfen lassen, damit die Masse Feuchtigkeit abgibt. Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.
4. Forellenfilets fein zerpfeifen oder schneiden. 1 Ei, 4 EL Semmelbrösel, Sahnemeerrettich zugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen.
5. Die Hälfte Kresse vom Beet schneiden, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zur Kartoffelmasse geben und alles gut verrühren und mischen.
6. In einem tiefen Teller die übrigen Eier verquirlen, restliche Semmelbrösel auf einen tiefen Teller geben.
7. Aus der Kartoffelmasse tischtennisballgroße Knödel oder längliche Kroketten formen.
8. Kroketten zuerst in den verquirlten Eiern, danach in den Semmelbröseln wenden.
9. Öl in einem Topf oder einer Fritteuse erhitzen. Die Kroketten, portionsweise, darin etwa 4-5 Minuten goldbraun ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
10. Kroketten mit dem Dip und übriger Kresse anrichten und servieren.