

Stockfischbällchen mit Mandelsauce

Zutaten:

für 2 Personen

STOCKFISCHBÄLLCHEN

300g Kartoffeln
Salz
1. bis 2 Lorbeerblätter
300g Stockfischfilet (in mehrfach erneuertem Wasser mindestens 24 Stunden gewässert)
50g Weißbrotwürfel
20g Butter
1/2 Bund glatte Petersilie
2 Esslöffel Crème fraîche
3 Esslöffel Schlagsahne
1 Ei (Klasse M)
1 Teelöffel Zimt
Pfeffer

AUßERDEM

Öl zum Frittieren

MANDELSAUCE

1 Scheibe Weißbrot
30g Mandeln (gehäutet)
30g Haselnusskerne
100 ml Geflügelfond
30 ml Weißwein
30g brauner Zucker
50 ml Öl
Salz
Pfeffer

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

1. Kartoffeln mit Salz und Lorbeer weich kochen, ausdämpfen lassen, pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken. Inzwischen das Stockfischfilet grob würfeln und gut abtropfen lassen.
2. Weißbrotwürfel in der Butter leicht anrösten. Petersilie von den Stielen zupfen, grob hacken und dazugeben.
3. Stockfisch, Brotwürfel und Petersilie durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Mit Kartoffeln, Crème fraîche, Sahne, Ei, Zimt und Pfeffer zu einer glatten Masse verkneten. Abgedeckt kalt stellen.
4. Für die Sauce das Brot würfeln und trocken anrösten, danach in der Moulinette grob zerkleinern.
5. Brotwürfel, Nüsse und Mandeln, Fond, Wein und Zucker im Mixer pürieren. Zuletzt das Öl einfließen lassen und kurz weitermixen, bis eine sämige Sauce entsteht. Salzen und pfeffern.
6. Aus der Stockfischmasse 30 Kugeln formen und in heißem Öl portionsweise jeweils jeweils 2 Minuten frittieren. Auf Holzspießchen stecken und mit der Mandelsauce servieren.

Die Kochrezeptesammlung von www.dstumpf.de