

Räucherlachs-Kroketten mit Dip, Cashewkerne, Nüsse

Für zwei Personen

Für die Kroketten:

2 Eier

150 g Panko

Für den scharfen Dip:

1 EL Sriracha-Sauce

2 Zweige Koriander

Für die Nüsse:

100 g Macadamia

$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Zimt

Für den Glühwein:

flüssiger Honig

1 Vanilleschote

Für die Garnitur:

3 Räucherlachsscheiben

Pflanzenöl, Salz

5 mehligk. Kartoffeln

300 g Weizenmehl

50 g Mascarpone

1 EL Sweet-Chili-Sauce

Salz, Pfeffer

30 g Crème fraîche

1 EL süße Sojasauce

100 g Cashewkerne

1 Msp. gemahl. Vanille

6 EL Zucker

essbarer Glitzer

2-3 cm Ingwer

1 L trock. Weißwein

4 Nelken

1 Zimtstange

1 Beet Erbsenkresse

Für die Kroketten: Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Wenn sie weich sind abgießen und ausdampfen lassen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse in eine Schale pressen. Räucherlachs in kleine Würfel schneiden und mit einem Ei zur Kartoffelmasse geben. Mit Salz würzen.

Dann etwas Mehl hinzugeben und mit einem Löffel vorsichtig zu einem weichen Teig verarbeiten. Je nach Feuchtigkeit ggf. nach und nach noch etwas Mehl hinzugeben. Knetet man den Teig zu stark, werden die Kroketten fester.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirtem Ei und Pankobröseln herrichten und den Teig mit der Hand zu kleinen Kugeln formen. Diese erst in Mehl, dann in Ei und anschließend in Pankobröseln gleichmäßig wälzen und in der Fritteuse geben. Den Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Kroketten goldbraun frittieren, herausnehmen und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den scharfen Dip: Alle Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren. Ggf. etwas Wasser hinzugeben, sollte der Dip zu fest sein. Koriander fein hacken und hinzugeben.

Für die Nüsse: Zucker, Zimt und sechs Esslöffel Wasser in einer hohen beschichteten Pfanne erhitzen. Nüsse hinzugeben und unter ständiger Kontrolle und rühren karamellisieren lassen. Gegen Ende mit Vanille und nochmals mit Zimt würzen. Die Nüsse auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

Karamellisierte Nüsse mit Glitzerpulver dekorieren und in Papierhörnchen servieren.

Für den Glühwein: Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Weißwein mit Ingwer, Nelken, Zimtstange, Vanillemark in einen Topf geben und erwärmen. 30 Minuten ziehen lassen und mit Honig süßen. Durch ein feines Sieb abgießen und servieren. Der Glühwein darf nur warm werden, nicht kochen.

Für die Garnitur: Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Erbsenkresse garnieren und servieren.

Mona Hemme-Stromeyer am 11. Dezember 2025