

Garnelen mit Zitronen-Soße, Kabeljau-Kroketten, Paprika

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

6 Riesengarnelen 150 g Butter

Für die Zitronen-Sauce:

7 Knoblauchzehen 4 Zitronen 1 Bund Koriander

$\frac{3}{4}$ TL Chilipulver Salz

Für die Kabeljau-Kroketten:

100 g Kabeljaufilet 150 g Kartoffeln 3 Zwiebeln

2 Eier 40 g glatte Petersilie 250 ml Pflanzenöl

Muskatnuss Salz

Für die gegrillte Paprika:

2 rote Paprika 5 EL Olivenöl Salz

Für die Garnelen:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter in einer Pfanne auslassen und die Garnelen mit Kopf und Schale darin anbraten bis sie eine tieforange Farbe angenommen haben. Dann aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und schälen.

Für die Zitronen-Sauce:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitronen halbieren und Saft auspressen. Knoblauch in die Pfanne geben, in der zuvor die Garnelen gebraten wurden. Anrösten, mit Zitronensaft ablöschen und etwas köcheln lassen. Sud mit Salz und Chilipulver würzen. Garnelen in die Sauce geben. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. In die Sauce geben und gut schwenken.

Für die Kabeljau-Kroketten:

Kartoffeln waschen, schälen und zusammen mit dem Kabeljaufilet in Salzwasser weich kochen. Abgießen. Den Fisch mit einer Gabel fein zerpuffen. Kartoffeln stampfen. Zwiebeln abziehen und fein hacken.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls fein hacken. Fisch, Kartoffeln, Eier, Zwiebeln und Petersilie vermengen und mit Muskat und Salz abschmecken. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffel-Fisch- Masse mithilfe von zwei Löffeln zu Kroketten formen und im heißen Fett von jeder Seite ca. eine halbe Minute goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die gegrillte Paprika:

Paprika waschen, trockentupfen, in sechs gleichgroße Stücke schneiden und von Scheidewänden und Kernen befreien. Paprikastreifen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz würzen. Für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen grillen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Andreia da Costa Jalali am 28. Januar 2020