

Chorizo-Kroketten, Seeteufelbäckchen mit Bohnen-Püree

Für zwei Personen

Für die Kroketten:

1 Chorizo	400 g vorw. festk. Kartoffeln	2 Eier
geräuch. Paprikapulver	edelsüßes Paprikapulver	100 g Paniermehl
100 g Mehl	2 TL Speisestärke	Speiseöl, Salz

Für die Seeteufelbäckchen:

2 Seeteufelbäckchen	Öl	Salz, Pfeffer
---------------------	----	---------------

Für das Bohnenpüree:

400 g weiße Bohnen, Dose	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$ Salzzitrone
40 g Butter	Gemüsefond	Honig
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für den Kürbis:

$\frac{1}{4}$ Hokkaido, 175 g	70 ml Kräuternessig	30 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Senfkörner	Muskatnuss	Chiliflocken
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für den Kräutersalat:

$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	1-2 Zweige Petersilie
$\frac{1}{4}$ Salzzitrone	Olivenöl	Meersalzflöckchen

Für die Kroketten: Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, grob würfeln und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt 15 Minuten kochen. Chorizo pellen und fein würfeln. In einer Pfanne bei niedriger Stufe 5 Minuten auslassen.

Heiße Kartoffeln abgießen und im Topf grob zerstampfen. Ausgelassene Chorizo samt Fett zugeben. Ein Ei trennen. Eiweiß für später beiseitestellen. Das Eigelb und Speisestärke ebenfalls zugeben, alles vorsichtig vermengen und mit beiden Paprikapulvern und Salz gut abschmecken. Dann aus der Masse ca. 50 g schwere Kroketten formen.

Das Eiweiß mit einem Vollei verquirlen. Aus Mehl, Ei und Paniermehl eine Panierstraße aufbauen und Kroketten jeweils panieren.

In einem Topf oder einer Fritteuse das Öl auf 160-170°C erhitzen und die Kroketten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Seeteufelbäckchen: Seeteufelbäckchen ggf. von der Haut befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. Noch einmal in dem Mehl der Panierstraße (s.o.) wenden und abklopfen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Seeteufelbäckchen von jeder Seite 2-3 Minuten scharf anbraten.

Für das Bohnenpüree: Bohnen abgießen und abwaschen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Salzzitrone ebenfalls grob schneiden. Knoblauch in der Butter anschwitzen, Rosmarin dazugeben. Bohnen und Salzzitrone hinzufügen. Mit Fond ablöschen und 2-3 Minuten köcheln lassen.

In einem hohen Gefäß alles zusammen fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Für den Kürbis: Hokkaido vom Kerngehäuse befreien und fein hobeln. 100 ml Wasser mit Kräuternessig, Zucker, Senfkörnern, Muskat, Chiliflocken und Salz zum Kochen bringen. Den gehobelten Kürbis dazugeben und 1-2 Minuten auf der Flamme lassen.

Für den Kräutersalat: Kräuter von den Stielen zupfen. Salzzitrone in feine Scheiben schneiden. Kräuter und Salzzitrone in einer Schüssel mit Olivenöl und etwas Salz leicht vermengen.

Zora Klipp am 04. Oktober 2024