

Zutaten

- 125 g Bacalao (Stockfisch)
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 50 g geriebener Parmesan
- 200 g Kartoffeln mehlig kochend
- 1 kleines Bund Petersilie fein gehackt
- 1 Ei mit 50 ml Milch verquirlt
- Mehl, Paniermehl
- Pflanzenöl zum Braten

Vorspeise

Bacalao-Croquette

Entdecken Sie unser köstliches Bacalao-Croquette Rezept! Perfekt für Ihre nächste Tapas-Party. Jetzt bei Kochateliers nachkochen!

So wird’s gemacht:

1. Den Stockfisch mindestens 36 Stunden in kaltem Wasser einweichen, dabei mehrmals das Wasser wechseln, um den Salzgehalt zu verringern. Anschließend den Fisch mit kochend heißem Wasser übergießen, Gräten und Haut entfernen. Den Fisch gut abtropfen lassen.
2. Kartoffeln schälen, grob kleinschneiden und in Wasser weichkochen. Abschütten, gut ausdampfen lassen und stampfen.
3. Olivenöl im Topf erhitzen und darin die gewürfelte Schalotte und den Knoblauch glasig angehen lassen. Nun den Stockfisch hinzugeben und für 5 Minuten mit anschwitzen. Den Topf vom Herd nehmen und alle weiteren Zutaten hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu 8 gleich großen Nocken formen und kühl stellen.
4. Die Croquetten zuerst in Mehl, dann in der Eimasse wenden.
5. Gut abtropfen lassen und zuletzt im Paniermehl wenden.
6. Anschließend die Croquetten in reichlich Öl bei mittlerer Temperatur in der Pfanne goldbraun braten.
7. Tipp: Spanische Croquettes lassen sich toll variieren. Statt Stockfisch können Sie auch Chorizo, Speck, Gemüse oder

Garnelen verwenden.