



## Zutaten

- 250 g Stockfisch
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Safranfäden
- Olivenöl, Safran
- 50 g geriebener Parmesan
- 400 g Kartoffeln
- 1 kleines Bund Petersilie fein gehackt
- 1 EL Mehl
- 1 verquirltes Ei
- 75 g Paniermehl
- Pflanzenöl zum Braten

## Hauptgang

# Stockfischfrikadelle

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Stockfischfrikadellen. Jetzt ausprobieren und mediterrane Fischküche genießen! Besuchen Sie Kochateliers.

## 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. Olivenöl im Topf erhitzen und darin die gewürfelte Schalotte und den Knoblauch glasig angehen lassen. Safranfäden hinzugeben und den Stockfisch hinzugeben. Alles gut anschwitzen und beiseitestellen.
3. Kartoffeln schälen, grob kleinschneiden und in Wasser weichkochen. Abschütten und stampfen, dann den angeschwitzten Stockfisch, Parmesan und die Petersilie hinzugeben. Mit Pfeffer, wenn nötig noch mit Salz abschmecken. Vier gleichgroße Frikadellen formen.
4. Die Frikadellen zuerst in Mehl, dann in der Eimasse wenden. Gut abtropfen lassen, zuletzt im Paniermehl wenden. Die Frikadellen bei mittlerer Temperatur in der Pfanne goldbraun braten.