

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Mai 2020** ▪  
„Kreative Kartoffel-Kreation“ mit Nelson Müller



**Christoph Ruffer**

**Kartoffel-Kabeljau-Kroketten mit Tomaten-Aioli und Avocado-creme**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

250 g Kabeljaufilet, ohne Haut  
Salz, aus der Mühle

Einen kleinen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Kabeljaufilet einlegen und bei milder Hitze für 10 Minuten gar ziehen lassen. Den gegarten Kabeljau herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen und auskühlen lassen.

**Für die Kroketten:**

350 g mehlig kochende Kartoffeln  
1 Zwiebel  
1 Ei  
3 EL Semmelbrösel  
2 L neutrales Öl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garkochen. Danach die Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen und pellen. Die heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und 200 g abwiegen. Das erkaltete Kabeljaufilet (von oben) fein zupfen und zu den durchgepressten Kartoffeln in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen und würfeln. Zwiebelwürfel, Ei und Semmelbrösel dazugeben und alles gut miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einem Topf oder in einer Fritteuse auf 170 Grad erhitzen und mit einem Eszlöffel goldbraune Kabeljaukroketten formen, im Öl ausbacken und diese kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



**PROFI  
TIPP**

Wenn Sie zu Hause etwas mehr Zeit haben, lassen Sie die Kartoffelmasse ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen.

**Für die Tomaten-Aioli:**

2 Tomaten  
2 kleine Knoblauchzehen  
2 Eier  
20 g Tomatenmark  
2 TL Senf  
2 EL Weißweinessig  
100 ml neutrales Öl  
4 Zweige glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Haut der Tomaten mit einem Sparschäler rundherum abschälen und die Tomatenhaut zu einer Rose geformt aufrollen. Die geschälten Tomaten vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Eier trennen und 2 Eigelbe mit Senf und Essig in einer Schüssel verrühren und langsam Öl einrühren, sodass eine schöne Mayonnaise entsteht. Mayonnaise mit dem Tomatenmark verrühren. Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Knoblauch- und Tomatenwürfel zur Mayonnaise geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und einen Eszlöffel unterrühren.



**PROFI  
TIPP**

Ein Küchentuch mit Wasser befeuchten und die Schüssel für die Aioli daraufstellen. So steht der Topf beim Rühren fest und verrutscht nicht.

**Für die Avocado-creme:** Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Avocados halbieren und den Kern entfernen. Avocadofruchtfleisch mit Hilfe eines Löffels herausnehmen und in einem Mixer zusammen mit Zitronensaft und etwas Koriander fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb streichen. Die heißen Kartoffel-Kabeljau-Kroketten auf Tellern anrichten und die „Tomatenrose“ daneben garnieren. Tomaten-Aioli und Avocado-creme separat in Schalen anrichten und daneben stellen.

2 Avocados  
½ Bund Koriander  
1 Zitrone  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle