

KARTOFFELKROKETTEN MIT KÄSE, PFEFFER UND ROSMARIN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Krokkie-Mischung (Pulverzubereitung für Kroketten) in eine Schüssel mit Wasser geben. Schnell verrühren, bis ein homogener Teig entsteht. Anschließend Eigelb, geriebenen Käse und sehr fein gehackten Rosmarin untermischen: Das Ziel ist ein fester Teig, der beim Frittieren nicht „auseinanderfällt“.

Im Kühlschrank 20–30 Minuten ruhen lassen.

Je 60 g Teig portionieren, flach drücken, 30 g Ècacioepepe hineingeben, verschließen und zu einer festen Krokettenform formen. Die Kroketten in der Frittiermischung wenden und mit glutenfreiem Paniermehl panieren (für einen besonders knusprigen Effekt empfehlen wir die Knusprigen Maisbrösel).

30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In Technisches Frittieröl bei 170 °C ca. 3 Minuten frittieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

600 g Preparato in polvere per Krokkie (Pulverzubereitung für Kroketten) - PE1

750 g Ècacioepepe (Cacio-Käse-Pfeffersauce) - S4QX

n.B. Mix tecnico per frittura - Technisches Frittiermischung - Q81

n.B. Olio tecnico per frittura - Technisches Frittieröl - E10

n.B. Panatura croccante al mais - Knusprige Maisbrösel - Q71

n.B. Pane grattugiato - Paniermehl - Q61

Zutaten

165 g Wasser

150 g Eigelb

n.B. Salz und Pfeffer

120 g Geriebener Käse

n.B. Fein gehackter Rosmarin