

KLIPPFISCHBÄLLCHEN AUF PHILADELPHIASCHAUM MIT ANANAS-PAPRIKA-CHUTNEY



Menù-Zutaten

70 g Fiokki - PC0
800 g Èbaccalà - WL1X
q.b. Chutney Ananas e Peperoni (Ananas-Paprika-Chutney) - AZ7

Zutaten

50 g geriebener Parmesankäse
10 g geriebene Zitronenschale
20 g frische gehackte Petersilie
1 ganzes Ei
50 g Philadelphia
Erdnussöl zum Backen
Sprossen

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Alle Zutaten für die Kroketten verkneten und die Masse 10 Minuten ruhen lassen. Bällchen formen und in Paniermehl rollen (für eine glutenfreie Zubereitung kann auch glutenfreies Paniermehl verwendet werden). In reichlich Erdnussöl backen.

Die Bällchen abtropfen lassen und auf einem Teller anrichten. Einen großen Tupfen Streichkäse auf den Teller geben, Ananas-Paprika-Chutney darauf verteilen und ein Klippfischbällchen daraufsetzen. Mit Sprossen garnieren.