

KLIPPFISCHBÄLLCHEN AUF PHILADELPHIASCHAUM MIT ANANAS-PAPRIKA-CHUTNEY



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.

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