

Frittierte Kabeljau-Häppchen – Buñuelos de Bacalao

 [happy-mahlzeit.com/2020/04/19/frittierte-kabeljau-häppchen-buñuelos-de-bacalao/](https://happy-mahlzeit.com/2020/04/19/frittierte-kabeljau-haepchen-bunuelos-de-bacalao/)

Zutaten:

- 500 g Bacalao, eingesalzener, getrockneter Kabeljau
- 200 g Kartoffeln
- 2 EL Milch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Mehl
- Backpulver
- 2 Eier
- 1 EL glatte Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Fett zum Frittieren, Schweine-oder Butterschmalz

Zubereitung:

Bacalao ist ein Trockenfisch, der vor der Verarbeitung zunächst ca. 24 Stunden eingeweicht werden muss, um sich wieder mit Wasser vollzusaugen. Wenn es sich um stark gesalzenen Fisch handelt, sollte das Einweichwasser zwischendurch ausgetauscht werden.

Kartoffeln mit Schale und Kabeljau können im selben Wasser ca. 25 Minuten weich kochen. Die Kartoffeln etwas abkühlen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit der Milch und 2 EL Olivenöl vermengen.

Den Kabeljau aus dem Kochwasser nehmen und mit den Händen oder einer Gabel kleinzupfen. Haut und eventuell Gräten entsorgen. Das gezupfte Fischfleisch zur Kartoffelmasse geben.

Etwas Öl in einer kleinen Bratpfanne erhitzen. Die Zwiebel bei mittlerer Hitze 5 Minuten braten, bis sie weich ist und zu bräunen beginnt. Knoblauch zugeben, 1 Minute mit anbraten, dann die Pfanne vom Herd nehmen.

Kartoffeln, Kabeljau, Zwiebel, Mehl, Backpulver, Eigelbe und Petersilie in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eiweiß steif schlagen und unter die Mischung heben.

Einen Topf zu 1/3 mit Olivenöl füllen und auf 190°C erhitzen.

Mit Esslöffeln kleine "Häufchen" abstechen. Diese zunächst in ungeschlagenes Eiklar geben, kurz abtropfen lassen, dann ins heiße Öl geben, ca. 2 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Rezept: Christian Coll Garcia

Prominenter Koch: Alexander Herrmann

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 2.2.2019