

# Stockfischbällchen mit Piri-Piri-Sauce

## Zutaten für 4 Personen

250 g Stockfisch (gewässert), 500 ml Milch, 250 g Kartoffeln, Salz, 1 Zwiebel, 1/2 Bund glatte Petersilie, Pfeffer, 1 Msp. Cayennepfeffer, 2 Eier, Pflanzenfett zum Frittieren

**1** Stockfisch mindestens 24 Stunden wässern (dabei Wasser regelmäßig erneuern). Dann 12 Stunden in Milch einlegen.

**2** Den Stockfisch in der Milch zum Kochen bringen. Etwa 10 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln. In ein Sieb gießen, von Haut und Gräten befreien. Trockentupfen und fein pürieren.

**3** Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen, abgießen, pellen, durch die Kartoffelpresse drücken und mit dem Stockfisch vermischen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln, die Petersilie waschen, hacken und beides untermischen. Mit Pfeffer, Salz und Cayennepfeffer würzen.

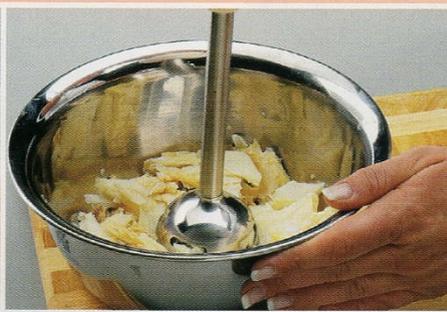
**4** Die Eier nach und nach untermischen, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. Das Fett in einem hohen Topf erhitzen. Mit angefeuchtem Esslöffel Klöße abstechen und im Fett etwa 2–3 Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm servieren.

Zubereitungszeit 25 Minuten

(plus Zeit zum Wässern, Garen und Frittieren)

Pro Portion ca. 530 kcal/2226 kJ

53 g E · 30 g F · 11 g KH



Da die „Amuse Gueule-Köche“ auch frittieren müssen, kann die Fritteuse zweifach genutzt werden.

Auch den Wein teilen wir uns mit dem Amuse Gueule: **Vinho Verde**. Also kein neuer Wein.



# Piri-Piri-Sauce



## Piri-Piri-Sauce

### Zutaten für ca. 100 ml

1 rote Paprikaschote, 5 frische rote Chilischoten, Saft von 1 1/2 Zitronen, 1/2 El Rotweinessig, 2 El Olivenöl, Salz

**1** Paprikaschote putzen, waschen und die Kerne entfernen. Die Paprika in Streifen schneiden. Die Chilischoten putzen, entkernen und in dünne Ringe schneiden.

**2** Paprikastreifen und Chiliringe in einem Topf erhitzen, den Zitronensaft unterrühren und die Mischung etwa 15 Minuten garen. Dann den Essig dazugeben.

**3** Gemüse im Mixer pürieren, das Öl einfließen lassen, bis eine dicke Paste entstanden ist. Mit Salz würzen. Als Zutat zu Cremes und Dips verwenden. Piri-Piri-Sauce in Gläsern verschlossen aufbewahren.

Zubereitungszeit 20 Minuten  
(plus Garzeit)

100 ml ca. 102 kcal/428 kJ

2 g E · 6 g F · 8 g KH