KIKKOMAN

Kabeljau-Kartoffelkroketten mit Tomatensauce

Gesamtzeit **40 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Kroketten:

1 kg	Kabeljaufilet, fein gehackt oder gewolft
1,5 kg	Kartoffeln, mehligkochend, geschält und gekocht
250 g	Vollei
30 g	Petersilie, gehackt
2 g	Muskat, gerieben
20 g	Zitronenabrieb
80 ml	Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce
500 g	Paniermehl, glutenfrei (z.B. aus Mais)
	Öl zum Frittieren

Für die Sauce:

5 g	Anissamen
100 g	Butter
50 g	Honig
50 ml	Reisessig
50 ml	Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce
300 g	passierte Tomaten
30 g	Tamarindenpaste

Für die Deko:

1	Zitronenspalten

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Kabeljau in eine Schüssel geben. Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse dazu pressen und mit Ei, Petersilie, Muskat, Zitronenabrieb sowie mit Kikkoman glutenfreier Sojasauce vermischen.

Schritt 2

Aus der Masse kleine Kroketten formen, im Paniermehl wälzen und anschließend in Öl bei ca. 175 °C für ca. 3 Minuten goldbraun ausbacken.

Schritt 3

Anissamen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Butter dazugeben und bräunen lassen. Wenn die Butter gebräunt ist, Honig, Reisessig, Kikkoman glutenfreie Sojasauce, passierte Tomaten und Tamarindenpaste dazugeben. Alles für ca. 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Schritt 4

Die Sauce auf Teller verteilen, Kroketten darauf anrichten und mit Zitronenspalten garniert servieren.