Bolinhos de Bacalhau - Frittierte Fischbällchen aus Portugal

Bolinhos de Bacalhau sind frittierte Bällchen aus Stockfisch und Kartoffeln, wie sie in Portugal gerne zum Apero oder zur Vorspeise gereicht werden. Bacalhau, das ist angetrockneter und eingesalzener Kabeljau. Er muss vorab gut gewässert werden, damit das Salz ausgespült wird (siehe da). Nach dieser Vorbereitung wird der Fisch kleingehackt und mit vorgegekochten und geriebenen Kartoffeln, gehackter Zwiebel, Ei und Gewürzen vermischt und in Olivenöl frittiert oder in reichlich Olivenöl gebraten.

Bolinhos de Bacalhau sind eine gute, würzigere Alternative zu den gutschweizerischen "Egli-Chnusperli". Zusammen mit Salat taugen sie auch für eine leichte Hauptmahlzeit.

Zutaten (ca. 10 Stück)

200g	Bacalhau
150g	Kartoffeln (Charlotte)
1	Zwiebel
10	Salbeiblätter (oder glatter Peterli)
1	Ei
3El	Mehl
	Pfeffer und Muskatnuss
	Salz für die Kartoffeln
	Olivenöl

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser wie für "Gschwellti" weich garen, möglichst noch heiss schälen, und noch warm durch die Röstiraffel reiben damit sie etwas ausdampfen. Mehlig kochende Kartoffeln sind geeigneter, es geht aber auch gut mit festkochenden Sorten.

Ich hatte ein Stück gewässerter Bacalhau aus dem Gefrierfach über Nacht im Kühlschrank aufgetaut. Zuerst muss die Haut mit einem scharfen Messer abgelöst

werden. Danach wird der Fisch fein gehackt und mit den Kartoffeln und dem Ei vermischt. Zwiebel und Salbei fein hacken und dazu geben. Mit reichlich Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Masse gut vermischen und mit Mehl etwas binden, damit sie beim Braten nicht auseinander fallen. Am besten probiert man das vorab an einem Bällchen aus.

Mit zwei Löffeln die Fischmasse zu kleinen Bällchen formen (etwas grösser als eine Baumnuss). Dabei wendet man die Bällchen ein paar Mal zwischen den Löffeln, damit sie kompakt werden und gibt sie direkt ins heisse, reichlich bemessene Olivenöl. Ringsum braten bis sie schön braun sind, sie sollen mindestens 6-7 Minuten in der Pfanne brutzeln.