

# GEBACKENE KARTOFFELBOULETTEN MIT RÄUCHERFISCH

Selten habe ich so lange überlegt wie ich ein Rezept nennen soll. Kartoffeltaler mit Räucherfisch? Kartoffelbällchen mit Räucherfisch oder vielleicht Fisch-Kroketten? Kroketten sind es nicht, auch wenn sie von der Konsistenz daran erinnern und irgendwie haben mich die gebackenen Bällchen dann doch sehr an Bouletten erinnert. Kartoffelbouletten mit Räucherfisch also. Damit die Bällchen eine super feine und cremige Konsistenz bekommen habe ich mich beim Fisch für geräucherte Buttermakrele entschieden. Die haben wir von unserem verlängerten Wochenende auf Usedom mitgebracht. Die Kartoffeln habe ich nicht gestampft sondern gepresst und Basilikum hat dem Ganzen eine frische Note gegeben. Die passende Tomatensauce ist meine gebackene Allzwecktomatensauce - ihr könnt aber auch einen anderen tomatigen Dip, eine Salsa oder schlicht und einfach euer Lieblingsketchup nehmen.



## ZUTATEN FÜR 12 GEBACKENE KARTOFFELBOULETTEN MIT RÄUCHERFISCH:

700g mehligkochende Kartoffeln

300g geräucherte Buttermakrele

Pfeffer & Salz

1 Bund Basilikum

1 Ei

60g geriebener Gouda

Als Sauce / Dip:

200ml Allzwecktomatensauce oder ähnliches

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen und sehr nass in eine Auflaufform geben. Die Auflaufform auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben und 45 Minuten lang backen. Wer die Allzweck-Tomatensauce machen möchte schiebt die Tomaten am besten gleich mit in den Ofen.

Die fertig gebackenen Kartoffeln im geschlossenen Ofen abkühlen lassen.

Die abgekühlten Kartoffeln pellen und mit der Kartoffelpresse\* über einer Schüssel fein pressen. Den Räucherfisch klein zupfen, das Basilikum fein hacken und den Käse dazu reiben. Am Ende das Ei dazuschlagen und alles gut verkneten.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Aus der Kartoffel-Fischmasse 12 Bällchen formen und nebeneinander auf das Backblech setzen. Das Blech weit oben in den Ofen schieben und die Kartoffelbouletten mit Räucherfisch insgesamt 30 Minuten lang backen. Nach 15 Minuten einmal wenden.

Die fertig gebackenen Bällchen aus dem Ofen holen und sofort mit der passenden Sauce servieren.

Greift zu!



© katha-kocht!