

# Chorizo-Manchego-Kroketten mit Paprika-Mandel-Dip

**Für zwei Personen**

**Für die Kroketten:**

150 g Chorizo	400 g mehligk. Kartoffeln	150 g kräftiger Manchego
1 Ei	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für die Panierstraße:**

2 Eier	100 g Mehl	100 g Semmelbrösel
Pflanzenöl		

**Für den Dip:**

300 g geröst. Paprika	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 EL Feigenmarmelade
2 EL Mandelmus	50 g Rauchmandeln	$\frac{1}{2}$ TL Öl
Salz	Pfeffer	

**Für den Melonensalat:**

75 g Feldsalat	$\frac{1}{2}$ Honigmelone	$\frac{1}{2}$ Galiamelone
125 g kl. Mozzarellakugeln	25 g Parmesan	1 EL Balsamicoessig
1 TL scharfer Senf	1 EL Agavendicksaft	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Garnitur:** essbare Blüten

**Für die Kroketten:** In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden, in gesalzenem Wasser etwa 17 Minuten weichkochen.

Chorizo fein hacken und in einer Pfanne für etwa 3 Minuten kross anbraten. Käse reiben. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und fein zerstampfen. Sofort die Chorizo unterheben und kurz darauf auch den Käse. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Masse etwa 10 Minuten auf Backpapier abkühlen lassen. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb unterkneten und Kroketten daraus formen.

**Für die Panierstraße:** Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbrösel aufstellen. Kroketten erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss in den Bröseln wälzen. Kroketten portionsweise in heißem Öl für 5 Minuten ausbacken, bis sie goldgelb sind. Dann auf Küchentrepp abtropfen lassen möglichst heiß servieren.

**Für den Paprika-Mandel-Dip:** Zwiebel abziehen und in sehr feine Würfelchen schneiden. In einer Pfanne in etwas Öl glasig dünsten. Dann aus der Pfanne nehmen.

Mandeln in einem Blitzhacker sehr fein mahlen. Paprika mit gebratener Zwiebel, Marmelade und Mandelmus zu den Mandelkernen in den Mixer geben und gründlich pürieren. Den Paprika-Mandel-Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Melonensalat:** Aus Melonen kleine Kugeln ausstechen. Mozzarella abtropfen lassen. Parmesan in Scheiben hobeln.

In einem hohen Gefäß eine Handvoll gewürfelter Melone mit Olivenöl, Balsamicoessig und Senf fein pürieren. Mit Agavendicksaft (je nach süße der Melone), Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Alles vermengen.

**Für die Garnitur:** Gericht mit Blüten anrichten.

Bianca Beckmann am 23. April 2025