

Bananen Kroketten

4 Portionen | Ca. 16 Stk.

4 Bananen
2 Frühlingszwiebel
50 g Schinken oder Rohschinken (Jamon Iberico, Speck)
50 g Käse
½ Knoblauchzehe
40 g Weizenmehl
40 g Semmelbrösel
etwas Chili
Salz
Pfeffer

Zum Panieren

150 g Mehl
3 Eier
150 g Semmelbrösel (am Besten Panko Brösel)

Zum Frittieren

1 L hochohitbares Öl (z.B. Sonnenblume, raffiniertes Olivenöl)

Zum Servieren

250 g Sauerrahm
Mojo Picon
Koriander

Zubereitung Kroketten

3 Bananen klein würfelig schneiden, 1 Banane mit der Gabel zerdrücken. Zwiebel, Speck und Chili fein hacken. Käse reiben. Alle Zutaten vermischen, salzen und pfeffern, die Masse darf nicht zu flüssig sein. Eventuell mehr Mehl oder Semmelbrösel dazugeben.

Den Teig in 16 Stücke teilen, in runde Kugeln oder lange Kroketten formen.

Tipp: unterschiedliche Formen für verschiedene Füllungen verwenden (z.B. rund für vegetarisch mit Käse, länglich für Speck)

Zum Panieren, die Eier verquirlen. Zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Brösel tauchen.

Das Öl auf ca. 170°C erhitzen, die Kroketten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, im Backofen bei 120°C Heißluft warm halten.

Servieren mit frischem Koriander, Mojo Picon und Sauerrahm.

Mojo Picon

100 ml Olivenöl
30 ml Rotweinessig
1 Knoblauchzehe
1 rote Paprika
Chili nach Belieben
2 TL Paprikapulver
1 Prise Kreuzkümmel
Salz
Pfeffer

30 g Semmelbrösel

Paprika, Knoblauch und Chili fein hacken. Alle Zutaten mit dem Stabmixer pürieren, salzen und pfeffern.