

Das Rezept von Pepe Clément : Kroketten mit Linsen aus Villarlod, Rotkraut an Vinaigrette, Schnittlauch-Dip

Zutaten für 4 Personen

Kroketten

- 200g Linsen aus Villarlod
- 1 gehackte Schalotte
- 1,2 Liter Gemüsebouillon
- Paniermehl - Mehl - Eigelb

Rotkohl

- 160g fein geschnittener Rotkohl
- 38g Essig und 16g Öl
- 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer

Schnittlauch-Dip

- 100g Magerquark und 10g Schnittlauch
- Salz und Zucker

Zubereitung

Linsen

Die Schalotte in etwas Olivenöl glasig anziehen lassen, Linsen und Bouillon hinzugeben und 45 Minuten köcheln lassen. 10 Minuten vor Ende des Kochvorgangs salzen. Allfällig verbleibende Bouillon abtropfen lassen, anschliessend die Hälfte der Linsen mixen. Die Masse mit den übrigen Linsen mischen und, wenn erforderlich, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Abkühlen lassen. Kugeln von 20g formen und diese Linsenkugeln anschliessend «à l'anglaise» panieren: Die Kugeln zuerst in Mehl, dann im Eigelb und zum Schluss im Paniermehl rollen. In Erdnussöl frittieren.

Rotkohl

Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker in einer Pfanne erhitzen. Das Gemisch, so heiss wie möglich, über den fein geschnittenen Rotkohl giessen (vorzugsweise in ein gut schliessendes Gefäss, weil.. :) Rotkohl und Marinade durch schütteln gut mischen. Abkühlen lassen.

Schnittlauch-Dip

Alle Zutaten gut mixen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.



Restaurant Le Pérolles

Boulevard de Pérolles 1 - CP 281 - 1700 Fribourg
+41 26 347 40 30
info@leperolles.ch - www.leperolles.ch

