Garnelen Kroketten

für 80 Personen

Für Brühe/Fond für die Béchamelsauce

* 4L Milch
* 1L Weißwein
* Garnelenschalen
* Thymian

Für Kroketten

* Butter 1,2Kg
* Mehl 1,2Kg
* Mehl zum Panieren
* 20EL Creme Fraiche
* 600g Eigelb
* Eiweiß für Panade
* Semmelbrösel/Paniermehl
* Frittieröl
* Zitronensaft 200ml
* Salz, Pfeffer, Muskatnuss
* 1Kg Kartoffeln
* 1Kg Käse

Die Garnelen puhlen und die Schalen für die Brühe aufbehalten. Die Milch mit Weißwein, Thymian, Lorbeerblatt und einer Handvoll Schalen erhitzen. 5 Minuten köcheln lassen, dann die Brühe durch ein Sieb gießen, filtern und auffangen.

In einem Topf die Butter schmelzen, das Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Die Mehlschwitze 2-3Minuten unter Rühren erhitzen, dann die Garnelenbrühe unter Rühren dazugießen, weiterrühren, bis die Sauce eindickt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Vom Herd nehmen und Creme Fraiche und das Eigelb unterrühren. Gekochte, Gepresste Kartoffeln und Käse darunter vermengen.

Die Garnelen unter den Kroketten Teig mischen, in eine Schüssel geben und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den gekühlten Teig zu Rollen formen und in Mehl wälzen, dann in das Eiweiß eintauchen und zum Schluss in Semmelbrösel/Paniermehl wenden.

Die Kroketten im heißen Öl bei 160Grad für ca. 7-8 Minuten frittieren.