

Croquetas de Jamón: Spanische Schinken-Kroketten mit Salsa

VORBEREITEN

40
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 16 Stück

Für die Kroketten

60 g Butter
2 Esslöffel Olivenöl
90 g Mehl
300 ml Milch
1 Prise(n) Salz
1 Prise(n) Pfeffer
1 Prise(n) Muskat
60 g Serrano-Schinken
50 g Manchego (gerieben)
2 Eier
2 Esslöffel Mehl
100 g Paniermehl
1 l Frittieröl

Für die Salsa

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel Tomatenmark
1 Teelöffel brauner Zucker
2 Esslöffel Wermut
200 g stückige Tomaten (Dose)
1/2 Teelöffel Cayennepfeffer
1 Prise(n) Salz

Gehörst du auch zu denjenigen, die innerlich jubeln, wenn Kroketten auf der Speisekarte stehen? Dann wärst du in Spanien sicher gut aufgehoben, denn dort werden die landestypischen Croquetas de Jamón in jeder guten Tapas-Bar serviert. Knusprige Hülle, cremiger Kern, köstlicher Schinken - noch eine Portion bitte!

Spanische Kroketten bestehen aus einer dickflüssigen Béchamelcreme, die auf der Zunge zergeht. Kroketten ohne Kartoffeln also - kann das funktionieren? Ja, es kann! Die Zubereitung ist einfacher als gedacht und das Ergebnis wird garantiert schneller weg sein, als dir lieb ist. Bevor die Croquetas in den Mund wandern, sollten sie aber unbedingt noch in der pikanten Tomaten-Salsa auf Tauchstation gehen.

- 1 -

Butter und Olivenöl in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Mehl esslöffelweise unterrühren. Milch nach und nach dazugießen. Dabei gut umrühren, sodass eine cremige Masse ohne Klümpchen entsteht. Die Béchamelmasse ca. 1 Minute unter Rühren eindicken lassen.

- 2 -

Topf vom Herd nehmen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Serrano-Schinken in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem geriebenen Manchego unter die Béchamelmasse rühren. Abkühlen lassen und anschließend im Kühlschrank mindestens eine Stunde kaltstellen.

- 3 -

Für die Tomaten-Salsa zunächst Knoblauchzehe und Schalotte schälen und fein hacken. Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen. Knoblauch, Schalotte und

Croquetas de Jamón: Spanische Schinken-Kroketten mit Salsa

Tomatenmark scharf anbraten. Braunen Zucker dazugeben und ca. 1 Minute unter Rühren karamellisieren. Mit Wermut und stückigen Tomaten ablöschen. Tomaten-Salsa ca. 10 Minuten köcheln lassen. Salsa vom Herd nehmen. Mit Cayennepfeffer und Salz würzen. Pürieren und abkühlen lassen.

- 4 -

Die Grundmasse für die Kroketten aus dem Kühlschrank nehmen. Eier in eine Schale geben und gut verquirlen. Mehl und Paniermehl getrennt auf jeweils einen flachen Teller geben.

- 5 -

Hände mit Mehl bestäuben und aus der Béchamelmasse kleine, dicke Rollen formen. Frittieröl in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Kroketten zunächst in Mehl wenden. Anschließend durch das Ei ziehen und in Paniermehl wenden.

- 6 -

Kroketten portionsweise in das heiße Öl geben. Ca. 2 Minuten frittieren, bis die Kroketten goldbraun und knusprig sind. Kroketten mithilfe einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 7 -

Vorgang wiederholen, bis alle Kroketten frittiert sind. Croquetas de Jamón zusammen mit der Tomaten-Salsa servieren. Dippen und genießen.