

## Felchen-Kroketten mit Baumnussöl aus der Ölmühle von Sévery Topinambur-Püree mit Baumnuss-Crumble und Speckwürfel

### Felchen-Kroketten

**2 Felchenfilets ohne Gräte und Haut**  
**6 Bintje-Kartoffeln**, gewaschen, geschält und in Würfel geschnitten  
**100 g Butter**  
**2 Schalotten**, gehackt  
**Baumnussöl**, Moulin de Sévery  
**Etwas Salz und Pfeffer**  
**Mehl**  
**Milch**  
**Paniermehl**



1. Die Kartoffeln in Wasser kochen und die Felchenfilets fein zu einem Tartar schneiden.
2. Die Kartoffeln mit der Butter vermischen und das Felchentartar, die Schalotten, das Salz, den Pfeffer und das Baumnussöl dazugeben.
3. Mit der Mischung Kroketten formen und im Mehl, der Milch und dem Paniermehl wenden.
4. Die Kroketten in einer Fritteuse 4 Minuten lang bei 170 °C goldbraun backen.

### Topinambur-Püree

**300 g Topinambur**  
**3 dl Milch**  
**50 g Butter**  
**1 dl Halbrahm**  
**Etwas Salz und Pfeffer**

1. Die Topinambur waschen, schälen und in Wasser mit Milch kochen.
2. Das Kochwasser abgiessen. Die Topinambur zu einem Püree mixen und mit der Butter und dem Rahm verrühren. Salzen und pfeffern.

### Baumnuss-Crumble und Speckwürfel

**100 g Speckwürfel**  
**50 g Baumnüsse**

1. Die Speckwürfel knusprig braten und mit den Nüssen vermischen.
2. Die Felchen-Kroketten und das Topinambur-Püree auf den Tellern anrichten. Mit dem Nuss-Crumble dekorieren.

Möchtest Du weitere leckere Gerichte der #SharedKitchen by Nenad entdecken?  
Dann besuche unsere Website: [lovetoshare.ch](http://lovetoshare.ch)