

Stockfisch (Bacalao) auf spanische Art

! die Zubereitung beginnt 2 Tage vorher.

Stockfisch ist getrockneter Kabeljau. Wir haben jahrelang „einen großen Bogen“ um dieses Gericht gemacht - bis wir es in Spanien einmal probiert haben. Für echte Fisch - Fans ist es ein Genuss, es macht allerdings sehr viel Arbeit!

Zutaten für 4 Portionen :

500 g Stockfisch
100 g geräucherter Speck,
250 g Auberginen,
1 große Zwiebel,
2 Knoblauchzehen,
2 rote Paprikaschoten
(möglichst die länglichen großen aus Spanien oder Italien),
500 g geschälte, gekochte Tomaten (Dose ,)
1 Zucchini,
1 Lorbeerblatt,
1/4 l Weißwein,
125 ml Olivenöl,
Salz,
Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:

Arbeitsanleitung für den Stockfisch :

Mit einer Geflügelschere von dem Stockfisch die dünnen Flossen abschneiden, den Fisch in drei bis vier Teile teilen. Die Fischstücke in einer großen Glaskachel mit Deckel mit viel Wasser übergießen und ein bis zwei Tage wässern. Dabei das Wasser möglichst alle 4 Stunden austauschen - aber deshalb nicht nachts aufstehen!

Den eingeweichten Fisch gut abspülen, mit Küchenkrepp trocken tupfen. Die Haut abziehen und alle Flossen entfernen. Dann mit einem langen Messer die Fisch - Filets in groben Stücken von den Gräten ablösen. Verfärbtes Fischfleisch entfernen. Die Fisch Stücke nochmals mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Zubereitung der „samfaina“ :

Die Paprikaschoten entstielen, aushöhlen und in Quadrate schneiden, mit kochendem Wasser übergießen und 20 Min. ziehen lassen. Die Aubergine schälen, würfeln, mit Salz bestreuen und in einem Durchschlag 20 Min. stehen lassen. Knoblauch und Zwiebel fein -, Speck grob hacken. In einem großen Topf 2 EL Öl erhitzen, Zwiebel und Speck anbraten, bis die Zwiebel eine goldgelbe Farbe annimmt. Mit Weißwein ablöschen. Dann den Knoblauch, den Paprika, die Hälfte der Tomaten und das Lorbeerblatt zugeben. Die Zucchini ungeschält würfeln. In einer großen Pfanne die Fischstücke goldbraun anbraten, aus der Pfanne nehmen. Das Salz von den Auberginen spülen, mit Küchenkrepp trocken tupfen und zusammen mit den Zucchini - Würfeln goldgelb anbraten.

Die Auberginen- und Zucchini-Würfel, die Tomaten und die Fischstücke in die „samfaina“ geben und noch etwa 15 Min. köcheln lassen. Eventuell noch etwas Wasser oder Wein zugeben.

Abschmecken und servieren.