

Fischrezepte

Bacalao Al Ajo Arriero

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Spanien, Meersfrüchte, Barcelona, Katalonien, Original

1	kg	Klippfisch			feingehackt
1/4	Liter	Olivenöl	4	Teel.	feingehackter Knoblauch
375	g	feingehackte Zwiebeln	1/4	Teel.	frisch gemahlener,
1	kg	mittelgroße Tomaten, geschält, entkernt und	1		schwarzer Pfeffer

Einen Tag vorher den Klippfisch mit den Fingern in möglichst feine Stückchen zerpflücken. Dann in eine Schüssel aus Glas, Emaille oder rostfreien Stahl legen und mit kaltem Wasser bedecken. Mindestens 12 Std. einweichen. Das Wasser drei- bis viermal erneuern und den Fisch dabei jedes Mal kräftig ausdrücken und in immer kleinere Stücke zerteilen. Gründlich abtropfen lassen. In einer schweren Pfanne von 25 bis 30 cm Durchmesser 1/8 l Olivenöl bei hoher Temperaturerhitzen, bis sich leichter Rauch bildet.

Den Fisch und 75 g Zwiebeln hineingeben und unter ständigem Rühren schmoren, bis das Öl milchig weiß wird. Sofort auf mäßige Hitze schalten und unbedeckt 30 Min. braten, bis fast alle Flüssigkeit in der Pfanne eingekocht ist. (Fisch und Zwiebeln nicht bräunen lassen) Unterdessen in einer anderen schweren Pfanne von 25 bis 30 cm Durchmesser das restliche Olivenöl bei mäßiger Temperatur erhitzen, bis sich leichter Rauch bildet.

Die verbliebenen 300 g Zwiebeln hineingeben und unter häufigem Rühren 8 bis 10 Min. braten, bis sie weich und hellbraun sind. Die Tomaten hineinrühren und bei starker Hitze aufkochen lassen. mit einem großen Löffel das Gemüse verrühren und zerdrücken und so lange lebhaft kochen, bis fast alle Flüssigkeit in der Pfanne eingekocht und die Mischung dickflüssig genug ist, um den Löffel leicht zu überziehen. Die Tomatenmischung, Knoblauch und Pfeffer zu dem Fisch geben, die Pfanne fest zudecken und bei niedriger Hitze 5 Min. schwach kochen. Den Fisch abseits der Kochstelle zugedeckt 15 Min. ruhen lassen.

Obwohl man bacalao al ajo arriero heiss servieren kann, wird das Gericht in Spanien oft auf Zimmertemperatur abgekühlt gereicht.