

# Fischrezepte

## Bacalao A La Mallorquina - Stockfisch Mallorquinische Art

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Mallorca, Stockfisch, Meeresfrüchte, Spanien

---

1	kg	Stockfisch	Mehl
1,50	kg	Kartoffeln	Olivenöl
1	große	Zwiebel	4 Stiele Glatte Petersilie
3		Knoblauchzehen	Salz
800	g	Reife Tomaten	Frischer weisser Pfeffer

---

Den Stockfisch unter mehrmaligem Wechseln des Wassers für vierundzwanzig Stunden wässern, dabei in das letzte Wasser Frischmilch geben. Den Stockfisch anschließend auf einem Küchenhandtuch trocknen und in Portionsstücke schneiden.

Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln, die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, die Zwiebel schälen und hacken, den Knoblauch abziehen und durchpressen, die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

In einer gusseisernen Pfanne Olivenöl erhitzen, die Kartoffeln darin in zwanzig Minuten braten und anschließend in eine feuerfeste Form geben. Die Fischportionen in Mehl wälzen, im Kartoffelöl ausbacken und über die Kartoffeln schichten.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. In einer zweiten Pfanne die Zwiebel, den Knoblauch und die Tomaten zu einer Sauce verarbeiten, mit der Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend über den Fisch geben. Das Ganze im Ofen für weitere fünf bis sieben Minuten garen lassen.