

1 Stockfisch

Schweden

Mia's Mutter

Zutaten

ca. 600 – 800 g Stockfisch
50 g Margarine oder Butter
1 grosse Zwiebel
1 Büchse Pelatti (400g)
Salz und frischgemalener Pfeffer
1 dl trockener Weisswein
200 g frische Champignon
1 dl Rahm
feingehackte Petersilie

Zubereitung

- **Zwiebel** hacken und andünsten.
- **Tomaten** dazugeben
- Fisch würzen mit **Salz** und **Pfeffer** und dem Schmortopf begeben
- 1 dl **Weisswein** hinzugeben, 3 – 4 min köcheln dann ruhen lassen
- in Scheiben geschnittene **Champignon, Rahm** und **Petersilie** dazu
- zugedeckt in Backofen 10 min bei 220–250° garkochen, oder
- auf dem Herd 10 min ebenfalls zugedeckt schmoren lassen.

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

Bemerkungen

2 Stockfisch auf spanische Art

Schweden

Mia's Mutter

Zutaten

600–800 g Fisch

Knoblauch

1 grosse Zwiebel

je eine rote und grüne Peperoni

250 g grüne Bohnen

3 kleine Chilischoten

1 Büchse Pelati

Zubereitung

- **Zwiebel** und **Peperoni** fein hacken
- mit **Knoblauch** in **Olivenöl** andünsten
- **Tomaten** und **Bohnen** zugeben
- aufkochen und mit **Salz** abschmecken
- Fisch auf Gemüsebett auflegen
- zugedeckt ca. 7 min garkochen

Zubereitungszeit

ca. $\frac{3}{4}$ Stunden

Bemerkungen

mit Reis oder Salzkartoffeln servieren

3 Stockfisch mit Meerfrüchten

Schweden
Mia's Mutter

Zutaten

600–800 g Fisch
dazu Salz und Butter

Gratinsauce:

Margerine oder Butter

Mehl

1 Ei

Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Reibkäse

Garnitur:

Crevetten, Muschel, Pilze, Tomaten,
Dill

Zubereitungszeit

ca. $\frac{3}{4}$ Stunden

Bemerkungen

mit Kartoffelstock servieren

Zubereitung

- Fisch mit **Salz** einreiben
- in Auflaufform geben und 20 min bei 175° in Backofen geben
in dser Zwischenzeit Sauce vorbereiten
- **Mehl** in **Margerine** anrösten
- mit **Fischsud** (aus Backofen) und **Rahm** übergiessen
- **Rührei** dazugeben (freiwillig)
- Fisch mit Garnitur belegen und mit reichlich **Dill** bestreuen
- **Gratinsauce** und **geriebenen Käse** darüber geben
- in Backofen ca. 15 min bei 250° garkochen
-
-

4 Stoccafisso

Italien (Ligurien)

aus: Die echte italienische Küche

Verlag: Gräfe und Unzer

Zutaten

600 g Fisch
500 g reife Tomaten
1 Stange Staudensellerie
1 Möhre
300 g Kartoffeln
1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Basilikum
3 EL Pinienkerne
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl
etwa 1 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit

ca. 2 1/4 Stunden

Bemerkungen

Zubereitung

- Fisch in mundgerechte Portionen schneiden
- **Tomaten** überbrühen, enthäuten, entkernen und zerkleinern die **Selleriestange, 1 Möhre, 1 Zwiebel** und **2 Knoblauchzehen** kleinhacken
in einem Schmortopf **5 EL Olivenöl** erhitzen
- **Sellerie, Möhre, Zwiebel** und **Knoblauch** andünsten
- **Fisch** einrühren und kurz anbraten
- **Tomaten** und **1 l Brühe** dazugeben, mit **Salz** (wenig!) und **Pfeffer** würzen
- zugedeckt bei kleiner Hitze 1 Std schmoren
- **Kartoffeln** schälen und in zentimetergrosse Würfel schneiden
nach 1 Std zum Fisch geben, noch 30 min garen,
- fertigen Eintopf abschmecken, mit **Petersilie, Basilikum** und
mit **3 EL Pinienkernen** bestreuen

5 Überbackener Stockfisch mit Sahne

Italien

aus: Antipasti, Italienische Vorspeisen und Gerichte

Unipart-Verlag GmbH, Remseck bei Stuttgart, 1991

Zutaten

Zutaten

800 g Fisch

100 g Mehl

1 knappes Glas Olivenöl

2 Knoblauchzehen

2 Bund Basilikum

100 g frisch geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer

1 grosse Sahne

Zubereitungszeit

ca. 1 1/2 Stunden

Bemerkungen

Zubereitung

- den **Fisch** in Scheiben und dann in Stücke schneiden
Haut und Gräten entfernen und die Fischstücke in **Mehl** wenden
- eine feuerfeste Form mit **Öl** austreichen und die Hälfte der Fischstücke hineingeben
- **Knoblauchzehen** fein hacken, das **Basilikum** in Streifen schneiden und beides vermengen
- die Hälfte dieser Mischung und die Hälfte des **Parmesans** über den Fisch in der Form streuen
- die restlichen Fischstücke darüber geben
- wieder mit dem **Knoblauch-Basilikum-Gemisch** bedecken
- **salzen** und **pfeffern**
- den restlichen **Parmesan** darüberstreuen und mit dem
- **verbliebenen Öl** beträufeln
- soviel **Sahne** aufgiessen, dass der Fisch bedeckt ist.
im vorgeheizten Backofen (200°) etwa 1 Std backen, bis sich eine goldgelbe Kruste bildet

6 Baccalà alla fiorentina

Italien

Nonna Duc

Zutaten

800 g Fisch
400 g reife Tomaten oder Pelati
2 Lauch
3 Knoblauchzehen
1 Esslöffel gehackte Petersilie
1 Zweiglein Rosmarin
Mehl
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit

1 1/2 Stunden

Bemerkungen

Zubereitung

- zuerst die **Tomatensauce** zubereiten
- in einer Pfanne den fein geschnittenen **Lauch** und die **Knoblauchzehen** anziehen (leichte Braunfärbung)
- die **Tomaten** hinzugeben
- **salzen** und **pfeffern**
- auf kleiner Flamme köcheln
- in der Zwischenzeit den **Fisch** in mundgerechte Stücke schneiden
- die Stücke auf beiden Seiten mehlen
- in **heissem Olivenöl** mit einer **Knoblauchzehe** und einem Zweiglein **Rosmarin** den Fisch kräftig auf beiden Seiten anbraten
- die gebratenen Stücke auf Küchenpapier abtropfen lassen sobald der Sugo fertig ist, die Fischstücke in einer Schicht hineingeben
- etwa 5 min, immer auf kleiner Flamme, mitgaren lassen.
- vor dem Servieren mit frischer Petersilie bestreuen

7 Baccalà dolce e forte

Italien

Nonna Duc

Zutaten

800 g Fisch

ein 1/2 Glas Weissweinessig

ein 1/2 Glas trockenen Weisswein

2 Esslöffel Zucker

2 Esslöffel Sultaninen

2 Esslöffel Pinienkerne

Mehl

Olivenöl

Zubereitung

- **Sauce vorbereiten**
- **Weissweinessig, Weisswein, Zucker, Sultaninen** und **Pinienkerne** in einem Pfännchen kurz aufkochen (ca. 10 min) vom Feuer nehmen und auf die Seite stellen
- die mundgerecht gechnittenen **Fischstücke einmehlen**
- im **heissen Olivenöl** auf beiden Seiten anbraten
- Bratöl ableeren
- Fischstücke wieder hineingeben
- in der die süß-scharfen Sauce 1 min aufkochen
- sofort servieren um zu verhindern, dass der Stockfisch zu weich wird

Zubereitungszeit

ca. 1/2 Stunde

Bemerkungen

8 Baccalà agrodolce (Baccalaru agruduci)

Italien/Sizilien

La cucina di pesce Siciliana, Maria Adele di Leo

Newton & Compton editori

Zutaten

800 g Fisch

1/2 Glas (Weisswein-) Essig

2 Esslöffel Zucker

300 g Mehl

Olivenöl

Salz

Zubereitung

- **Fischstücke einmehlen**
- in **heissem Olivenöl** anbraten
- in einem Pfännchen den **Essig** mit einem **1/2 Glas Wasser** aufkochen
- den **Zucker** darin auflösen
- die Sauce auf die gebratenen Fischstücke giessen
- kalt servieren

Zubereitungszeit

ca. 1/2 Stunde

Bemerkungen

9 Baccalà alla ghiotta (Baccalaru a ghiotta)

Italien/Sizilien

La cucina di pesce Siciliana, Maria Adele di Leo

Newton & Compton editori

Zutaten

800 g Fisch
1 Zwiebel
5 reife Tomaten
50 g Sultaninen
100 g grüne Oliven
20 g Kapern
Olivenöl
Pfeffer

Zubereitung

- zuerst **Sauce zubereiten**
- in Scheiben geschnittene **Zwiebel** andünsten
- zugeben: die entkernten **Oliven, Kapern** und **Sultaninen**
- das ganze einige Minuten anziehen lassen
- die geschälten und in Stücke geschnittenen **Tomaten** hinzufügen
- jetzt den **Fisch** kurz aber **kräftig anbraten**
- die Fischstücke zur Sauce geben und bei schwacher Hitze ca. 20 min köcheln

Zubereitungszeit

ca. $\frac{3}{4}$ Stunden

Bemerkungen

10 Baccalà alla palermitana

Italien/Sizilien

La cucina di pesce Siciliana, Maria Adele di Leo

Newton & Compton editori

Zutaten

800 g Stockfischfilets
500 g Kartoffeln
200 g grüne Oliven
100 g Kapern
das Weisse von einem
Stangensellerie
1 Zwiebel
Petersilie
200 g Mehl
1 Glas Weisswein
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

- **Zwiebel, Sellerie** und **Petersilie** fein hacken
- im **Olivenöl** anziehen
- die **Fischstücke einmehlen** und dazu geben
- vorsichtig auf beiden Seiten anbraten bis sie Farbe angenommen haben
- mit dem **Weisswein** ablöschen
- die geschälten und in Stücke geschnittenen **Kartoffeln** hinzufügen
- soviel **Wasser** auffüllen bis die Fischstücke vollständig bedeckt sind
- mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken
- bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten köcheln

Zubereitungszeit

ca. $\frac{3}{4}$ Stunden

Bemerkungen

11 Baccalà infornato (Bacalaru `nfurnatu)

Italien/Sizilien

La cucina di pesce Siciliana, Maria Adele di Leo

Newton & Compton editori

Zutaten

800 g Fisch
500 g Kartoffeln
200 g Paniermehl
2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
Fenchelsamen
1 Zitrone
Origano
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

- eine gepresste **Knoblauchzehe**, eine feingehackte **Zwiebel**, die **Fenchelsamen**, wenig **Salz, Pfeffer** und den **Zitronensaft** mit dem **Paniermehl** mischen
- den in Stücke geschnittenen **Fisch** darin wenden
- alles in eine geölte Pfanne einschichten
- mit **Kartoffelstücken** und der **zweiten Zwiebel** bedecken
- reichlich mit **Origano** bestreuen
- noch mit einigen Tropfen **Olivenöl** beträufeln
- im Backofen bei 200° garkochen

Zubereitungszeit

ca. ³/₄ Stunden

Bemerkungen

12 Baccalà in umido

Italien/Sizilien

La cucina di pesce Siciliana, Maria Adele di Leo

Newton & Compton editori

Zutaten

800 g Stockfischfilets

2 Knoblauchzehen

Petersilie

Olivenöl und Salz

Zubereitung

- die **Filets** in eine grosse Pfanne einlegen
- hinzufügen, die feingehackte **Petersilie**, den gepressten **Knoblauch**, ein wenig **Olivenöl** und **Wasser**
- **salzen** (vorsichtig!)
- 20 Minuten bei schwacher Hitze garkochen

Zubereitungszeit

ca. $\frac{3}{4}$ Stunden

Bemerkungen

13 Cazuela de bacalao (Stockfisch-Eintopf)

Spanien/Mallorca

Mallorca y sa cocina, Tomeu Esteva, Editado por Alpha 3, servicios editorales y la asociacion empresarial de restauracion de Mallorca, Palma de Mallorca

Zutaten

500 g Stockfisch
2 dl Olivenöl
6 feingehackte Knoblauchzehen
1 Zwiebel, zart, fein geschnitten
1/2 Tasse fein geschnittene Petersilie
450 g geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln
1/2 handvoll kurz geschnittenen Stiel-Mangold
2 geschälte und fein geschnittene Tomaten
2 dl Fischesud
1 dl Weisswein
100 g Rosinen
200 g Champignons geschnitten
1 handvoll Spinat

Zubereitungszeit

ca. 1 1/2 Stunden

Bemerkungen

Zubereitung

- Gemüse waschen und rüsten
- **Fisch** trocken tupfen und **einmehlen**
- in Bratpfanne in **Olivenöl** auf beiden Seiten leicht anbraten aus der Pfanne nehmen und auf die Seite stellen
- ins selbige Öl kommt: **Knoblauch**, die zarte **Zwiebel**,
- **Petersilie**, die geschnittene **Tomate**
alles leicht andünsten
- hinzufügen: **Stiel-Mangold**, den **Spinat**, die **Rosinen** und
- die **Champignons**
rühren mit Holzgabel und einige Minuten ziehen lassen
- in der Zwischenzeit die leicht mit **Olivenöl** benetzen
- **Kartoffeln** am Boden einer Auflaufform auslegen und den Fisch oben aufschichten
- zudecken mit dem **Fischesud** und dem **gedünsteten Gemüse**
- darüber die **Tomatensauce** (Concasse) und den **Weisswein** mit **Tomatenscheiben** garnieren
- über alles ein wenig **Paniermehl** und einige Tropfen **Olivenöl**
- sprenkeln
im Backofen bei 180° etwa 30–40 Minuten garkochen
-

14 Bacalao con cebolla (Stockfisch mit Zwiebel)

Spanien/Mallorca

Mallorca y su cocina, Tomeu Esteva

Zutaten

450 g Fisch
500 g Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
1 1/2 dl Olivenöl
1/2 Glas Olivenöl

Zubereitungszeit

ca. 1 1/2 Stunden

Bemerkungen

Daselbe Rezept kann auch im Ofen gemacht werden

Zubereitung

- Den **Fisch** in eine Pfanne mit Wasser geben und bis zum Siedepunkt erhitzen
- den Fisch vom Feuer nehmen und im Sud abkalteln lassen
- die **Zwiebeln** waschen und a la julienne schneiden (in feine Streifen)
- den Fisch von Haut und Gräten befreien und zerbröckeln
- in einer Bratpfanne mit der Hälfte des **Olivenöls** die feingeschnittenen **Knoblauchzehen** andünsten
- aus der Bratpfanne nehmen
- in einer Auflaufform schichtweise zuerst die **Zwiebeln**, dann den zerstückelten **Fisch**, dann wieder **Zwiebeln** und zuletzt noch eine Lage **Fisch**
- die zwei **Lorbeerblätter** obenauflegen und mit der anderen Hälfte des **Olivenöls** beträufeln
- den **Weisswein** dazugiessen
- auf kleiner Flamme mit Deckel garköcheln (ca. 1 Std)
- öfters kontrollieren (anbrennen!) am Schluss abschmecken und evt. nachwürzen (Vorsicht mit dem Salz), vielleicht eine Prise **weissen Pfeffer!**

15 Bacalao con salsa verde a la mallorquina

Spanien/Mallorca

Mallorca y su cocina, Tomeu Esteva

Zutaten

400 g Fisch in vier Stücke geschnitten
1 Esslöffel Mehl
1 1/2 dl Olivenöl
3 in Scheibchen geschnittene Knoblauchzehen
3 Esslöffel sehr fein geschnittene Petersilie
einige Blättchen Origano und Majoran
30 g geröstete Mandeln
1 Lorbeerblatt
1/2 Zwiebel fein gehackt
3 dl Fischsud
1 dl Weisswein

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

Bemerkungen

Zubereitung

- den **Fisch** mit einem Küchenpapier trocken tupfen
- leicht **einmehlen** und kurz sanft anbraten
- in einer grossen Bratpfanne (in Mallorca Kochtöpfe aus Terracotta) in das vom Anbraten übrig gebliebene **Olivenöl** den **Knoblauch** einige Sekunden Farbe annehmen lassen
- die **Zwiebel** hinzufügen und anschwitzen lassen
- mit dem **Weisswein** ablöschen und den Fisch einlegen
- die **Petersilie**, das **Lorbeerblatt**, die im Mörser zerstampften **Mandeln** und die **Kräuter** begeben
- den **Fischsud** angiesen, kochen lassen
- von Zeit zu Zeit die Pfanne schütteln um das Binden der Sauce zu fördern
- 15 Minuten kochen und mit der gleichen Pfanne sofort servieren!
- falls erforderlich kann nachgesalzen werden; wie immer sehr vorsichtig mit dem Salz umgehen, da der Stockfisch tendenziell immer noch salzig ist

16 "Brandada" de bacalao

Spanien/Mallorca

Mallorca y su cocina, Tomea Esteva

Zutaten

400 g Fisch

1 dl Olivenöl

2 Knoblauchzehen

ein bisschen Zitronensaft

ein Tässchen Rahm

Zubereitung

- **Fisch** im Wasser weichkochen
- erkalten lassen
- Gräten entfernen und Fisch enthäuten
- im Mörser oder Fleischwolf pürieren
- in kleiner Bratpfanne im **Olivenöl** den **Knoblauch** Farbe annehmen lassen
- den Knoblauch herausnehmen
- jetzt zum pürierten Fisch das **Bratöl** nach und nach **einrühren**, ähnlich wie eine Mayonaise hergestellt werden würde
- zuletzt den **Rahm** und einige Tropfen **Zitronensaft** unterrühren
- würzen, falls nötig mit **Salz** und ein wenig **weissem Pfeffer**
- servieren mit Croutons (getostetes oder geröstetes Brot)
-
-

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

Bemerkungen

17 Bacalao confitado al ajo

Spanien/Mallorca

Receta del Restaurante S'era de Paula, 4° Mostra de Cuina Mallorquina

Zutaten

500 g Fisch
12 Knoblauchzehen
1 1/2 dl Olivenöl
4 dl Tomatensauce (Konkase)
1 1/2 dl Mayonnaise (selbstgemacht)
ein bisschen Mehl für den Fisch

Zubereitung

- zuerst die **Knoblauchzehen** in lauwaren **Olivenöl** einlegen
- vorbereiten: eine **Tomatensauce** oder Konkase
- den in Stücke geschnittenen **Fisch einmehlen** und leicht anbraten
- den Fisch in eine Auflaufform geben
- mit dem **ingelegten**, in feine Scheibchen geschnittenen **Knoblauch** bedecken
- darüber die vorbereitete **Tomatensauce** oder Konkase
- darüber eine Schicht **Mayonnaise** (wenn möglich selbst gemacht)
- das Ganze im Ofen bei 180° überbacken

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

Bemerkungen

Das Einlegen des Knoblauchs sollte einige Stunden vor Kochbeginn geschehen

18 Bacalao con salsa tomate

Spanien/Mallorca

Mallorca y su cocina, Tomeu Esteva

Zutaten

400 g Fisch
2 dl Olivenöl
2 Esslöffel Mehl
ein Glas Fischsud

für die Tomatensauce:

2 Knoblauchzehen
1 Esslöffel feingehackte Petersilie
1/2 gehackte Zwiebel
4 reife Tomaten, geschält und zerkleinert
einen gestrichenen Esslöffel Mehl
1 dl Olivenöl (vom Anbraten)
1 Teelöffel Paprika

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde
ohne Fisch blanchieren!

Bemerkungen

als Beilage Salzkartoffeln servieren

Zubereitung

- den **Fisch** in einer Pfanne mit Wasser kurz blanchieren
- im Wasser abkühlen lassen
- den Fisch aus dem Wasser nehmen und trockentupfen
- auf beiden Seiten **einmehlen** und leicht anbraten
- in eine Auflaufform bringen
- mit dem Stabmixer die **Zutaten für die Tomatensauce** pürieren
- über den Stockfisch verteilen
- das Glas **Fischsud** dazugeben
- im Ofen bei 180° garkochen

19 Bacalao al horno (Stockfisch im Ofen)

Spanien/Mallorca

Mallorca y su cocina, Tomeu Esteva

Zutaten

600 g Fisch
5 Knoblauchzehen
3/4 Zwiebel a la Julienne geschnitten
80 g sobrasada (im Notfall
Saucicon!)
2 dl Olivenöl
350 g reife Tomaten geschält und
zerkleinert
3 blanchierte Peperonis
2 harte Eier

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde
ohne Fisch blanchieren

Bemerkungen

Zubereitung

- den Fisch mit der Haut nach oben in einer Pfanne mit Wasser blanchieren (Wasser darf nicht kochen)
- im Wasser abkalteln lassen
- den Fisch enthäuten und von den Gräten befreien
- anschliessend den Fisch "zerbröseln"
- die **Knoblauchscheiben** im **Olivenöl** dünsten
- die **Zwiebeln** hinzugeben und anschwitzen lassen
- hinzu kommen die **Tomaten** ohne Kerne
- weiter die blanchierten und in Streifen geschnittenen **Peperoni** alles gut umrühren
- die **Eier** zu Würfeln schneiden
- in einer Auflaufform kommen der Reihe nach: **der Fisch**, eine
- Schicht **Sauce**, die **Eier**, und alles mit dem Rest der Sauce bedecken
- das Ganze bestreuen mit einem **Petersilie/Knoblauchgemisch**,
2 **Knoblauchzehen** und einem Stäubchen **Paprika**
- zuletzt mit ein wenig **heissem Olivenöl** beträufeln
- im Ofen bei 180° 15 Minuten garkochen

20 Cazuela de bacalao

Spanien/Mallorca

Mallorca y su cocina, Tomeu Esteva

Zutaten

400 g Fisch

1 1/2 dl Olivenöl

3 Knoblauchzehen

4 Artischockenherzen

400 g Frühjahrskartoffeln

8 blanchierte Schalotten

200 g blanchierte Erbsen

100 g Chefen

2 handvoll grüne Spargeln

100 g blanchierte Bohnen

eine 1/2 Zwiebel gehackt

2 harte Eier

Würzmischung:

Salz, weisser Pfeffer, Thymian,

Majoran und Zitronensaft

Zubereitungszeit

ca. 1 1/2 Stunden mit Rüsten des Gemüses

Bemerkungen

Zubereitung

- den **Knoblauch** und die **Zwiebel** im **Olivenöl** anschwitzen lassen
- die **Schalotten** und die **Kartoffeln** beigegeben die
- **Artischockenherzen** in Scheiben schneiden und mit **Zitronensaft** beträufeln (verhindert das Braunwerden)
- zusammen mit den **Bohnen** und den **Erbsen** mit in die Pfanne geben
- den Fisch trocken tupfen in ein wenig **Olivenöl** auf beiden Seiten leicht anbraten
- dem Gemüse bei halber Garzeit beifügen
- das harte Ende der **Spargeln** entfernen und in etwa 5 cm kurze Stücke schneiden
- die **Chefen fädeln** und ebenfalls in den Kochtopf geben
- abschmecken mit der Würzmischung
- alles garkochen
- zuletzt mit den **Eiern** garnieren und in selbiger Pfanne servieren

21 Bacalao gratinado en cazuela

Spanien/Mallorca

Mallorca y su cocina, Tomeu Esteva

Zutaten

600 g Fisch in Stücke geschnitten
ein wenig Mehl zum Einmehlen
2 dl Olivenöl
3 Knoblauchzehen
3 gehackte Zwiebeln
4 Tomaten, enthäutet und zerkleinert
1 Glas Weisswein-Essig
1 Glas Milch
200 g in Streifen geschnittene
Champignons
250 g Miesmuscheln
200g geschälte Crevetten
weisser Pfeffer

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

Bemerkungen

Zubereitung

- **Fisch einmehlen** und im **Olivenöl** kurz anbraten
- aus der Panne nehmen und mit Küchenpapier das Öl abtupfen in eine Schmorpfanne bringen
- im restlichen Bratöl die **Knoblauchzehen**, die **Zwiebeln** und die **Tomaten** andünsten
- einen gehäuften **Esstöffel Mehl** hinzufügen und mit dem **Weisswein** und der **Milch** unter ständigem Rühren einige Minuten aufkochen
- den Fisch durch den Fleischwolf drehen
- in **Butter** die **Pilze**, die **Miesmuscheln** und die **Crevetten** anbraten und würzen
- alles auf dem pürierten Stockfisch verteilen
- falls der Fisch nicht ganz mit Flüssigkeit bedecckt ist, ein wenig **Wasser oder Fischesud** hinzufügen
- eine Mischung aus: **Paniermehl**, einer gequetschten **Knoblauchzehe** und fein gehackter **Petersilie** herstellen
- diese über alles streuen
- im Ofen etwa 15 Minuten garkochen

22 Bacalao con pasas y piñones

Spanien/Mallorca

Mallorca y su cocina, Tomeu Esteva

Zutaten

500 g Fisch
80 g Sultaninen
50 g Pinienkerne
400 g Tomaten enthäutet und entkernt
1 grosse, gehackte Zwiebel
1 geröstete Brotscheibe
2 1/2 dl Olivenöl
3 Esslöffel Mehl zum panieren
1 Lorbeerblatt
6 Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

Bemerkungen

Beilagen: Salzkartoffeln und getostetes Brot

Zubereitung

- den **Fisch** in vier Stücke schneiden
- leicht **einmehlen**
- im **heissen Olivenöl** auf beiden Seiten anbraten
- mit der Haut nach oben in eine Auflaufform geben
- im restlichen Bratöl den **Knoblauch**, die **Zwiebeln** und das **Lorbeerblatt** anschwitzen lassen
- die **Tomaten** mit hineingeben
- ein wenig **Zucker** einstreuen um die Säure der Tomaten zu neutralisieren
- die **Scheibe Brot** rösten und im Mörser zerquetschen
- mit **Wasser** aufweichen
- zusammen mit den **Sultaninen** und den **Pinienkernen** der Tomatensauce begeben
- die Sauce kurz aufkochen, dann über den Fisch verteilen
15 Minuten auf kleiner Flamme weiterköcheln (ohne Deckel)
- mit **Petersilie** bestreuen und servieren

23 Bacalao en «crostada»

Spanien/Mallorca

Mallorca y su cocina, Tomeu Esteva

Zutaten

450 g Fisch
ein wenig Mehl
3 dl Olivenöl
2 gehackte Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
2 Esslöffel fein geschnittene Petersilie
2 Eischnee
für die Sauce (picado):
2 Knoblauchzehen
60 g Pinienkerne
ein wenig Petersilie
ein Glas Milch
ein Teelöffel Mehl

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

Bemerkungen

Zubereitung

- den **Fisch** abtupfen, **einmehlen** und auf beiden Seiten anbraten
- in eine Auflaufform legen
- in ein wenig **Olivenöl** den **Knoblauch**, die **Zwiebeln**, die **Petersilie** und das **Lorbeerblatt** anziehen
- die fertiggestellte Sauce (picado) und das angezogene Gemüse über den Fisch verteilen
- mit dem **Eischnee** abdecken
- im Ofen etwa 15 Minuten überbacken

24 Albondigas de bacalao (Stockfisch-Klöße)

Spanien/Mallorca

Mallorca y su cocina, Tomeu Esteva

Zutaten

200 g fleischiger Fisch

2 1/2 dl Olivenöl

1 Ei

3 feingehackte Knoblauchzehen

1 Stück in Milch eingeweichtes

Weissbrot, ausgedrückt

1 gehackte Zwiebel

2 Tomaten, geschält und entkernt

100 g Mehl

1 1/2 Glas Weisswein

1 Esslöffel Petersilie

Würzung:

Salz

weisser Pfeffer

ein Lorbeerblatt

Zubereitungszeit

ca. 1 1/2 Stunden

Bemerkungen

Zubereitung

- den Fisch einige Minuten im Wasser (mit **Lorbeerblatt**) blanchieren
- im Wasser abkalteln lassen
- herausnehmen und Haut und Gräten entfernen
- durch den Fleischwolf drehen
- in den pürierten Fisch kommen: das **eingeweichte Weissbrot**, ein wenig **Petersilie**, einige **Knoblauchzehen** und die **Zwiebel**
- das **Ei** zugeben und gut aufrühren
- die Masse zu Klößen formen und diese im **Mehl** wenden
- im **Olivenöl** anbraten bis sie zartgelb sind
- aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen warmstellen
- im Mörser (oder Mixer) den **Rest der Zwiebeln**, 3 **Knoblauchzehen** und eine Schnitte **getostetes** (geröstetes) **Brot** zerkleinern
- die **Tomaten** zugeben
- es ergibt sich eine pastenförmige Masse, die mit dem **Weisswein** verdünnt wird
- in einer Auflaufform (oder Gusseisenpfanne) 1 dl Öl langsam aufwärmen
- den Inhalt des Mixers oder Mörsers in die Pfanne geben
- ablöschen mit **4 dl Wasser oder Fischsud** (Fischbouillon)
- die Klöße in die Pfanne geben
- auf keiner Flamme, zugedeckt garkochen (1/2 bis 3/4 Std)

25 Baccalà alla Trevisana

Italien

Aus Italiens Küchen, Marianne Kaltenbach und Virginia Cerabolini

Hallwag

Zutaten

800 g Fisch
30 g getrocknete Steinpilze
2 Esslöffel Mehl
80 g Olivenöl
100 g Butter
1 gehackte Zwiebel
2 1/2 dl Weisswein
5 dl Milch
1/2 dl Fleischbrühe
Salz
Muskatnuss
Pfeffer
80 g geriebener Parmesan
3 Esslöffel gehackte Petersilie
1 dl Rahm

Zubereitungszeit

ca. 40 Minuten
Schmorzeit 2 Stunden

Bemerkungen

Beilage: Salzkartoffeln

Zubereitung

- Steinpilze 30 Minuten in lauwarmes Wasser einlegen
- den Fisch in grosse Stücke schneiden
- in einer Kasserolle das Öl und 40 g Butter erhitzen
- Fischstücke zusammen mit den gut ausgepressten und kleingeschnitten Steinpilzen und der gehackten Zwiebel darin anziehen lassen
- wenn die Zwiebel Farbe angenommen hat mit 2 dl Weisswein ablöschen
- bei starker Hitze kochen bis der Wein vollständig verdampft ist mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
- die Milch dazugiessen
- die Kasserolle in den heissen Backofen schieben
- den Fisch während mehrerer Stunden leise schmoren
- die Fischstücke nach Beendigung der Kochzeit vorsichtig herausnehmen
- in eine feuerfeste Form legen
- geriebenen Parmesan und Petersilie darüber verteilen und mit wenig gemahlene Pfeffer überstäuben
- nochmals 15 Minuten in den heissen Ofen schieben
- das Gericht herausnehmen, sobald sich eine grüngoldene Kruste zu bilden beginnt
- den Bratensatz mit dem restlichen Wein, wenig Brühe, und wenn nötig, etwas Salz und Pfeffer lösen
- Rahm dazugiessen, gut rühren und nochmals zum Kochen bringen
- sobald die Sauce sehr heiss ist, über den Fisch giessen und sofort servieren

26 Stokfisch zu kochen

Schweiz

Das Kochbuch der Catharina Fehr 1824, Rezepte aus dem Haus des letzten Schultheissen von Frauenfeld, Angelus Hux und Walter Müller, Verlag Huber Frauenfeld

Zutaten

Butter
Pfeffer
Zwiebeln
Paniermehl
Fleischbrüh
evtl. Kartoffeln

Zubereitung

Thue sie in kaltes Wasser übers Feuer, fängt das Waßer an zu sieden, so nimm es weg und die Fische heraus, thue alle Gräthe sorgfältig heraus, dann bestreiche eine Blatte, die gut übers Feuer ist, mit süßem Butter recht, lege von den Fischen hinein, streue Pfeffer darüber und fahre so fort, bis alle Fische darin sind, dann röste in vielem Schmalz Zwiebel und Brodsaamen gelb, schütte dieses über die Fische, nebst ein wenig Fleischbrüh, dann laß es auf der Glut kochen. Es ist auch gut, wenn man zwischen die Stokfische Erdapfel thut.

Zubereitungszeit

Bemerkungen

Es handelt sich hier um den luftgetrockneten, ganzen Stockfisch

27 Bacalao al pil pil

Spanien/Katalonien

Manuel Vazquez Montalban, Ricette immorali

Universale Economica Feltrinelli, Mailand 1988

Zutaten

8 Stück Fisch
1/2 Olivenöl
4 Knoblauchzehen
2 Pfefferschoten

Zubereitungszeit

ca. $\frac{3}{4}$ –1 Stunde

Bemerkungen

Beachte das Zitat auf der zweiten Seite der Dokumentation!

Zubereitung

- den **Fisch** von den Gräten befreien
- auf schwachem Feuer die **Knoblauchzehen** und die **Pfefferschoten** anziehen
- wenn die Knoblauchzehen Farbe zeigen, diese und die Pfefferschoten herausnehmen
- im gleichen Öl in der gleichen Pfanne den Fisch mit der Haut anbraten
- ist die Qualität des Fisches gut, genügen 15 Minuten Bratzeit
- das Bratöl in ein Gefäß umleeren und auf die Seite stellen
- nun in der Folge die Pfanne mit dem verbliebenen Fisch
- kreisförmig bewegen, während man von Zeit zu Zeit das auf die Seite gestellte **Bratöl einträufeln** lässt
- dies solange tun bis sich eine dickliche, sämige Sauce einstellt
- garnieren mit den angezogenen Knoblauchzehen und den in Streifen geschnittenen Pfefferschotten
-

28 Bacalhau Luso-Helvético

Portuga/Schweiz

Eva Maria Pacheco Fernandes

Zutaten

800 g Fisch
kleine Kartoffeln
Chicorée
Knoblauch
Kaltgepresstes Olivenöl
Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Zubereitungszeit

ca. $\frac{3}{4}$ Stunden

Bemerkungen

Es sollte, wenn möglich, nichts gewendet werden. In der Halbzeit des Backvorganges, Zutaten mit mit Sauce begiessen

Zubereitung

- **Fisch** mit der Haut nach unten in eine Bratenform legen
- feingeschnittene **Knoblauchscheiben** über den Fisch verteilen mit **Salz** (vorsichtig) und **Pfeffer** würzen
- **Zitronensaft** darüber träufeln
- **Kartoffeln** waschen
- der Länge nach halbieren und neben den Fisch in die Bratenform legen
- leicht salzen
- **Chicorée** waschen, der Länge nach halbieren und ebenfalls in die Bratenform geben
- leicht **salzen** und nach Belieben mit **Zitronensaft** beträufeln
- **Olivenöl** über alle Zutaten giessen
- im vorgewärmten Backofen bei 220 ° ca. 30 Minuten backen
-

29 Morue à la biscayenne

Frankreich

Zutaten

600 g Stockfischfilet
6 Knoblauchzehen
3 violette Zwiebeln
3 rote Pfefferschoten aus Espelette
4 Tomaten
2 dl Olivenöl
3 Esslöffel Oliven
Salz
Pfeffer

Zubereitungszeit

ca. $\frac{3}{4}$ –1 Stunde

Bemerkungen

Zubereitung

- den **Fisch** in 12 viereckige Stücke schneiden
- den **Knoblauch** und die **Zwiebeln** schälen, die letzteren in dünne Scheiben schneiden
- die **Tomaten** überbrühen, häuten und entkernen
- 5 Esslöffel **Olivenöl** in einem Kochtopf bei mildem Feuer erhitzen
- Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Pfefferschoten** unter ständigem Rühren darin andünsten
- die **Tomaten** hinzufügen, **salzen** und **pfeffern**
- das Ganze 10 Minuten lang schmoren lassen
- die Sauce durch ein Sieb passieren und beiseite stellen
- die Fischstücke im restlichen Öl bei starker Hitze braten
- wenn sie Farbe angenommen haben in einen Schmortopf geben und mit der Sauce übergießen
- zugedeckt bei schwacher Hitze unter vorsichtigem Rühren 15 Minutenlang dünsten lassen
- nach 10 Minuten die **Oliven** begeben

30 Stockfisch in Ölsauce

Schweiz
Juliette Ackermann

Zutaten

600 g Fisch
1 Knoblauch
4 Esslöffel Olivenöl
1 getrocknete Chilischote
weisser Pfeffer

Zubereitungszeit

$\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Stunden

Bemerkungen

Zubereitung

- den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheiben schneiden
- den **Fisch** entgräten ohne die Haut zu verletzen und in Portionenstücke schneiden
- in einer Pfanne mit hohem Rand das **Olivenöl** erhitzen
- die **Pfefferschote** etwas ausdrücken und mit dem **Knoblauch** ins **Öl** geben
- bei schwacher Hitze braten bis der Knoblauch goldgelb geworden ist
- anschliessend samt der Chilischote herausnehmen und beiseite stellen
- die Fischstücke mit der Haut nach unten in das Olivenöl legen bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten schmoren
- dabei die Pfanne ständig rütteln, bis sich aus dem austretenden Fischsaft und dem Olivenöl eine mayonaiseartige Sauce gebildet hat
- Fisch und Sauce mit **weissem Pfeffer** würzen
- Fisch und Sauce auf vier vorgewärmten Tellern anrichten und mit den **Knoblauchscheiben** garnieren
- sofort auftragen

31 Bacalhau em leite (Stockfisch in Milch)

Portugal/Schweiz

Remo Schürmann

Zutaten

4 Stück Fisch (600 g)

500 g Kartoffeln

3 Zwiebeln

1 Liter Milch

30 g Margarine

Salz

Pfeffer

Zubereitung

- die nicht zu grossen **Kartoffeln** schälen
- **Zwiebeln** in Ringe schneiden
- in eine eingefettete Gratinform verteilen
- darauf die **Stockfischstücke** legen
- **salzen (!)** und **pfeffern**
- **Milch** darüber giessen
- **Margarineflocken** darauf
- im Ofen bei ca. 180° gratinieren

Zubereitungszeit

ca. $\frac{3}{4}$ Stunden

Bemerkungen

Remo Schürmann wohnte längere
Zeit in Portugal

32 Bolinhos de Bacalhau (Stockfisch-Klöse)

Portugal/Schweiz

Remo Schürmann

Zutaten

300 g Fisch

500 g Kartoffeln

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen (gepresst)

1 Bündel Petersilie

4 Eier

Salz

Pfeffer

Zubereitung

- **Stockfisch** in Wasser blanchieren
- anschliessend von Hand zerpfücken
- **Kartoffeln** garkochen und durch das Passevite geben
- Stockfisch, Purée, feingehackte **Zwiebel**, gehackte **Petersilie** und gepressten **Knoblauch** mischen
- die **4 geschlagenen Eier** darunter geben
- mit **Salz** und **Pfeffer** würzen
- aus dem «Teig» mit Hilfe eines Eszlöffels «bolinhos» (Klöse) formen
- in sehr heissem **Öl** goldgelb fritieren

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

Bemerkungen

33 Bacalhau assado no forno (Stockfisch im Ofen)

Portugal/Schweiz

Remo Schürmann

Zutaten

4 Stück Fisch (400 g)

1 1/2 dl Öl

500 g Kartoffeln

3 grosse Zwiebeln

Salz

Pfeffer

Zubereitung

- **Kartoffel** schälen
- **Zwiebeln** in Ringe schneiden
- beides in einer Gratinform verteilen
- **Fischstücke** darauflegen
- **salzen** und **pfeffern**
- **Öl** darüber verteilen
- im Backofen bei ca. 180° garen
- zwischendurch, falls nötig Öl über den Fisch giessen
- das Gericht ist fertig, wenn die Kartoffeln und Zwiebeln goldgelb sind

Zubereitungszeit

ca. $\frac{3}{4}$ – 1 Stunden

Bemerkungen

34 Bacalhau à Brás

Portugal/Schweiz

Remo Schürmann

Zutaten

4 Stück Fisch 800 g)

500 g Kartoffeln

2 grosse Zwiebeln

2 Eier

1 Büschel Petersilie

Salz

Pfeffer

schwarze Oliven

Zubereitung

- die in Ringe geschnittenen **Zwiebeln** in wenig anbraten
- den in Streifen geschnittenen **Fisch** dazugeben und mit braten
die **Kartoffeln** als «Paillettes» separat fritieren, dann zum Rest
- dazugeben
mit **Salz** und **Pfeffer** würzen
- **Petersilie** dazugeben
- die geschlagenen **Eier** hinzufügen und gut verrühren
- garnieren mit **schwarzen Oliven** und sofort servieren
-

Zubereitungszeit

ca. $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Stunden

Bemerkungen

35 Tortilha de Bacalhau

Portugal/Schweiz

Remo Schürmann

Zutaten

600 g Fisch

2 Eier

50 g Margarine

1 kleine, feingeschnittene Zwiebel

1 Teelöfel feingehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

Zubereitung

- **Fisch** blanchieren
- anschliessend sehr fein zerpfücken
- **Eier** schlagen und **Petersilie** beifügen
- mit **Salz** und **Pfeffer** würzen
- Fisch und **Petersilie** dazugeben
- in der **Margarine** von beiden Seiten goldgelb braten (wie eine Omelette)

Zubereitungszeit

ca. ³/₄ Stunden

Bemerkungen

36 Bacalao de la casa (Stockfisch Hausrezept)

Mexico

Las fiestas de Frida (Kahlo) y Diego (Rivera), recuerdos y recetas, Guadalupe Rivera, Marie-Pierre Colle, 1994 Editorial Patric, bajo el sello de Promexo, 02400 México, D.F.

Zutaten

1 1/2 kg Fisch
1 (Kaffee)-Tasse Olivenöl
3 in feine Scheiben geschnittene
Zwiebeln
8 Knoblauchzehen sehr fein gehackt
1/2 Tasse gehackte Petersilie
1/2 Tasse gefüllte Oliven (Peperoni)
1/4 Tasse Kapern
1/4 Tasse geschnittene Mandeln
1/4 Tasse Rosinen
1 kg gekochte Kartoffeln in Würfel
geschnitten
Salz nach Geschmack
5 Marroni (aus Konserve)
1 Konserve mit gelben Chilischoten

Zubereitungszeit

ca. 1–1 1/4 Stunden

Bemerkungen

Das Rezept ist für 8–10 Personen
gedacht

Zubereitung

- den **Fisch** solange in Wasser blanchieren bis er sehr weich ist, ungefähr 30 Minuten
- im Wasser abkalten lassen
- den Fisch sehr fein zerstückeln und auf die Seite stellen
- im **Olivenöl** die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** anziehen (bis sie gelbe Farbe annehmen)
- die **Tomaten** und die **Petersilie** dazugeben
- weitere 10 Minuten kochen lassen
- **die restlichen Zutaten**, ausser dem Fisch und die Chilischoten, hinzufügen
- kochen lassen bis alles schön gar ist
- dann den Fisch und die **Chilischoten** dazugeben
- nochmals einige Minuten ziehen lassen

37 Stoccafisso alla burita

Italien

Giovanna Fragnito, Bistagno

Zutaten

600 g Fisch, zerstückelt
Olivenöl
1 Zwiebel fein gehackt
1 Knoblauchzehe
1 Rosmarinzweig
300 g Kartoffeln in Würfel
geschnitten
50 g schwarze Oliven
1 Lorbeerblatt
Tomatensugo vorbereitet oder 1
grosse Büchse Pelati
Wasser
Salz
Pfeffer

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

Bemerkungen

warm servieren mit Polenta

Zubereitung

- in einer Pfanne, wenn möglich aus Terracotta, die **Zwiebel**, den **Knoblauch** und den **Rosmarin** im **Olivenöl** anziehen den zerstückelten **Fisch** dazugeben
- die **Kartoffelwürfel**, die **Oliven** und das **Lorbeerblatt**
- hinzufügen
- mit dem vorbereiteten **Tomatensugo** das ganze ablöschen
- wenn nötig soviel **Wasser** zugeben bis der Fisch vollständig bedeckt ist
- abschmecken mit **Salz** und **Pfeffer**
- auf kleiner Flamme garkochen
-

38 Buridda

Italien

Nadia Canepa, Bistagno

Zutaten

800 g Fisch in kleine Stücke
geschnitten
4 oder 5 Sardellenfilets
Kapern
Oliven
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
2 Salbeiblätter
Petersilie
die Spitze eines Rosmarinzwiges
2 Haselnüsse
1 Pfefferschote (frisch, mild)
1 halbes Glas trocknen Weisswein
3 oder 4 reife Tomaten oder 1
Büchse Pelati
1/2 kg Kartoffeln in Würfel

Zubereitungszeit

ca. 1–1 ¼ Stunden

Bemerkungen

das Gericht ist fertig, wenn die
Kartoffelstücke gar sind

Zubereitung

- im **Olivenöl** die **Sardellenfilets**, die **Kapern**, und die **Oliven** anziehen
- die **Fischstücke** hinzufügen und mitziehen lassen
- mit dem (Sichel-) Messer werden fein gehackt: **Knoblauch, Zwiebel, Salbeiblätter, Petersilie, Rosmarin, Haselnüsse und Pfefferschote**
- die Mischung dem Fisch begeben und ebenfalls mitziehen lassen
- mit dem **Weisswein** ablöschen und einkochen lassen
- die **Tomaten** hinzugeben
- die gewürfelten **Kartoffeln**
- alles mit heissem **Wasser** begiessen bis sämtliche Zutaten bedeckt sind
- wenn nötig **salzen**

39 Bacalhau à conde da guarda

Portugal

Maria de Lourdes Modesto, Receitas Escolhidas

Verlag Verbo 1992

Zutaten

400 g Fisch
100 g Butter oder Margarine
600 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2,5 dl Rahm
50 g Reibkäse
Salz
Pfeffer

Zubereitungszeit

ca. 1–1 ¼ Stunden

Bemerkungen

Zubereitung

- die **Zwiebeln** und **Knoblauchzehen** fein hacken
- in **Butter oder Margarine** anbräunen
- den eingeweichten, in grosse Stücke geschnittenen **Fisch** dazugeben
- alles gut miteinander vermischen
- das ganze anschliessend in einem Mörser zerkleinern (oder durch Passevite drehen)
- in einer separaten Pfanne die **Kartoffeln** garkochen und danach durchs Passevite lassen (pürieren)
- nun den gemörserten Fisch zum Puré geben und mit einem Holzlöffel alles gut unterschlagen
- den **Rahm** begeben
- abschmecken mit **Salz** und **Pfeffer**
- das Puré in eine Auflaufform bringen und mit **Reibkäse** bestreuen
- im Ofen ca. 40 Minuten bei 180° gratinieren

40 Bacalhau no forno à minha moda

Portugal

Maria de Lourdes Modesto, Receitas Escolhidas

Verlag Verbo 1992

Zutaten

500 g Fisch
1 dl Olivenöl
600 g Kartoffeln
80 g geräuchten Schinken (presunto)
5 dl Milch
2 Eiweiss
Petersilie
Salz
Pfeffer

Zubereitung

- den **Fisch** in 3 dl **Milch** aufkochen und während 30 Minuten zugedeckt abkühlen lassen
- die **Kartoffel** schälen und in Scheiben schneiden
- den **Schinken** fein schneiden
- die Hälfte der **Kartoffelscheiben** in eine geölte Auflaufform schichten
- zuoberst den trocken getupften Fisch legen
- den Schinken darüber verteilen und mit **Pfeffer** würzen
- die verbliebenen **Kartoffelscheiben** darüberschichten
- die **Eiklar** in der **restlichen Milch** unterziehen, **salzen** und das Gericht damit übergiessen
- im heissen Ofen zum Kochen bringen und überbacken (ca. 30–40 Minuten)

Zubereitungszeit

ca. 1 1/2 Stunden

Bemerkungen

41 Bacalhau à bras

Portugal

Maria de Lourdes Modesto, Receitas Escolhidas

Verlag Verbo 1992

Zutaten

400 g Fisch
1 dl Olivenöl
500 g Kartoffeln
350 g Zwiebeln
4 Eier
1 Knoblauchzehe
Petersilie
Salz
Pfeffer

Zubereitung

- den **Fisch** von Haut und Gräten befreien von Hand
- «ausfransen»
- die **Kartoffeln** in sehr dünne Streifen schneiden
- die **Zwiebeln** in dünnste Scheiben schneiden
- in einer Bratpfanne den **Knoblauch** anbräunen
- herausnehmen und die die Kartoffeln leicht anziehen lassen
- 7. wenn die Kartoffeln weich sind, aus der Pfanne nehmen und
- im gleichen Öl die **Zwiebeln** andünsten
- die weichen Kartoffeln und den Fisch hinzufügen
- jetzt die **Eier** zu Rührei schlagen, **salzen** und **pfeffern**
- in die Bratpfanne geben und mit einer Gabel sämtliche Zutaten fortwährend untereinander mischen
- die Pfanne vom Herd nehmen, wenn die Eiklar geronnen sind
- das Gericht mit **Petersilie** bestreuen und heiss servieren!
-

Zubereitungszeit

ca. $\frac{3}{4}$ Stunden

Bemerkungen

42 Bacalhau à moda do Minho

Portugal

Maria de Lourdes Modesto, Receitas Escolhidas

Verlag Verbo 1992

Zutaten

4 Stück Fisch vom Rücken

1 Wirz

6 Zwiebeln

2,5 dl Olivenöl

gekochte Kartoffeln

Salz

Pfeffer

Zubereitung

- die Blätter des **Wirzes** tadellos sauber waschen und in kaltem Wasser aufbewahren
- jedes Stück **Fisch** in einem Wirzblatt (müssen trocken sein) einpacken und mit einem Bridierfaden gut verschnüren
- die verpackten Fischstücke in eine Auflaufform geben
- solange im heißen Backofen behalten bis die Wirzblätter vollständig durchgetrocknet sind (Aspekt eines getrockneten Tabakblattes)
- aus dem Ofen nehmen und die Pakete von den Schnüren befreien
- auf einer Serviceplatte mit den garen **Kartoffeln** anrichten
- warm stellen
- in der Zwischenzeit die **Zwiebeln** in feine Scheiben schneiden
- im **Olivenöl** anziehen bis sie braune Farbe annehmen
- **salzen** und **pfeffern** und über Fisch und Kartoffeln geben
- sofort servieren!

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

Bemerkungen

wenn möglich mit Maisbrot servieren

43 Pudim de bacalhau com sultanas

Portugal

Maria de Lourdes Modesto, Receitas Escolhidas

Verlag Verbo 1992

Zutaten

250 g Fisch

100 g Butter oder Margarine

125 g Sultaninen

100 g Mehl

6 Eier

7,5 dl Milch

Brunnenkresse

1 Tasse der Saucen «mornay» oder
«bernaise»

Zubereitungszeit

ca. 1 1/2 Stunden

Bemerkungen

Zubereitung

- die **Sultaninen** zum Einweichen in kaltes Wasser legen
- die **Butter** oder **Margarine** in einer Bratpfanne zergehen lassen
- dann mit **Mehl** bestäuben
- sobald sich auf der Oberfläche ein weisslicher Schaum bildet, mit **Milch** ablöschen
- die Milch aufkochen lassen und die Eigelb untermischen
- den kurz blanchierten Fisch, enthäutet und entgrätet, durch das Passevite drehen
- der Milch begeben
- dazu kommen die trockenen, in Mehl gewendeten **Sultaninen** und die steif geschlagenen **Eiklar**
- das Gericht in ein verschliessbares Gefäss geben
- im Wasserbad (banho-maria) im Ofen während einer Stunde gar werden lassen
- auf einer Servierplatte entformen und mit **Brunnenkresse** garnieren
- separat in Saucieren die **Saucen «mornay»** und **«bernaise»** auftischen

44 Bacalhau à rosa negra

Portugal

Maria de Lourdes Modesto, Reiceitas Escolhidas

Verlag Verbo 1992

Zutaten

4 Stück Fisch (Rückenstücke)

1 Suppenlöffel Butter oder Margarine

3 Zwiebeln

125 g geräuchten Schinken
(presunto)

4 Knoblauchzehen

1,5 bis 2 dl Olivenöl

1 Suppenlöffel Paprika

1 dl Weisswein

Salz

Pfeffer

500 g kleine Kartoffeln
(Frühjahrskartoffeln)

Petersilie

Zubereitungszeit

ca. 1–1 1/2 Stunden

Bemerkungen

Zubereitung

- den Boden einer Gusseisenpfanne mit **Knoblauchstücken** belegen
- darüber die **Fischstücke** schichten und grosszügig mit Margarine bedecken
- nacheinander den geräuchten **Schinken**, dann die in feinen Scheiben geschnittenen **Zwiebeln** anziehen
- mit **Paprika, Salz** und **Pfeffer** würzen
- über den Fisch verteilen
- den Fisch in der Pfanne bis auf halbe Höhe mit **Olivenöl** bedecken
- obenauf kommen die **Frühjahrskartoffeln**
- im Ofen garkochen, in der Hälfte der Garzeit den **Weisswein** zugiessen
- garnieren mit fein gehackter **Petersilie**

45 Bacalhau com tomates e pimentos

Portugal

Maria de Lourdes Modesto, Receitas Escolhidas

Verlag Verbo 1992

Zutaten

500 g Fisch
6 Suppenlöffel Olivenöl
750 g reife Tomaten
2 Pfefferschotten
2 Suppenlöffel Mehl
1 Knoblauchzehe
2 grosse Zwiebeln
Zitrone
Petersilie
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
entkernte Oliven

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

Bemerkungen

heiss servieren
als Beilage Salzkartoffeln

Zubereitung

- Gräten und Haut vom **Fisch** entfernen
- in quadratische Stücke schneiden
- die Stücke mit **Mehl** bestäuben und im **heissen Olivenöl** anbraten
- wenn sie gar sind, aus der Pfanne nehmen und in einem Gefäss zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren
- im gleichen Fritieröl, die in Streifen geschnittenen **Pfefferschotten** anziehen
- herausnehmen und zum Fisch im Kühlschrank geben
- in der gleichen Pfanne den feinst gehackten **Knoblauch** und die in dünne Scheiben geschnittenen **Zwiebeln**, zugedeckt, auf kleiner Flamme schmoren lassen
- sobald die Zwiebeln etwa auf die Hälfte zusammengefallen sind, ein Zweiglein **Petersilie**, ein **Lorbeerblatt** und die in kleine Stücke geschnittenen, enthäuteten und entkernten **Tomaten** begeben
- das ganze einkochen lassen (puréartige Konsistenz)
- das Lorbeerblatt aus der Sauce entfernen und den Fisch mit den Pfefferschotten hineingeben
- mit **Salz** (vorsichtig!) und **Pfeffer** würzen
- auf schwacher Flamme etwa 10 Minuten weiterkochen lassen
- vor dem Auftragen das Gericht mit ein wenig **Zitronensaft** beträufeln
- garnieren mit **Oliven** und halbierten **Zitronenschnitzen**

46 Bacalhau à gomes de sa

Portugal

Maria de Lourdes Modesto, Receitas escolhidas

Verlag Verbo 1992

Zutaten

500 g Fisch
500 g Kartoffeln
1 dl Olivenöl
1 Knoblauchzehe
3 Zwiebeln
2 gekochte Eier
entsteinte Oliven
Petersilie
Milch
Salz
Pfeffer

Zubereitungszeit

ca 2 1/2 Stunden
mit Vorbereitung

Bemerkungen

Zubereitung

- den **Fisch** in eine Schüssel geben und mit **siedendem Wasser** bedecken
- die Schüssel mit einem Deckel abdecken
- während 20 Minuten ruhen lassen
- nach dieser Zeit den Fisch herausnehmen, enthäuten, entgräten und in Streifen schneiden
- den Fisch in eine tiefe Schüssel geben und mit **heisser Milch** bedecken
- während 1 1/2 bis 2 Std einziehen lassen
- in eine Auflaufform, **Olivenöl, Knoblauch** und die in Scheiben geschnittenen **Zwiebeln** geben
- andünsten
- wenn die Zwiebeln Farbe zeigen, die vorgekochten, geschälten in Scheiben geschnittenen **Kartoffeln** hinzufügen
- dazu kommen die Fischstreifen
- alles mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und für 15–20 Minuten in den Ofen geben
- garnieren mit **Oliven, Petersilie** und den gekochten **Eiern** (Scheiben)
- heiss servieren

47 Bacalhau com natas

Portugal

Maria de Lourdes Modesto, Reiceitas Escolhidas

Verlag Verbo 1992

Zutaten

400 g Fisch
2 Suppenlöffel Butter oder Margarine
4 Zwiebeln
500 g Kartoffeln
1 dl Olivenöl
2 Suppenlöffel Mehl
2 Suppenlöffel geriebener Käse
1 Suppenlöffel Senf
1 Eigelb
2 dl Rahm
5 dl Milch
Zitrone
Salz Pfeffer

Zubereitungszeit

ca. 1–1 1/2 Stunden

Bemerkungen

Zubereitung

- den **Fisch** und die in Würfel geschnittenen **Kartoffeln** im **heissen Olivenöl** anbraten
- die Kartoffeln müssen Kruste annehmen und weich sein
- beides auf Küchenpapier «abölen» lassen
- die **Zwiebeln** zu Scheiben schneiden
- in Olivenöl, in einer Pfanne mit Deckel, auf kleiner Flamme weichkochen
- die Kartoffeln und den in Streifen geschnittenen Fisch hinzufügen und alles gut vermischen
- würzen mit **Salz** und **Pfeffer**, auf die Seite stellen
- in einer weiteren Pfanne die **Butter oder Margarine** zu Schmelzen bringen
- das **Mehl** einrühren (aufpassen Anbrenngefahr!)
- nun die **Milch** ebenfalls einrühren, aufkochen lassen und
- abschmecken mit **Salz** und **Pfeffer**
- die Pfanne vom Herd nehmen
- jetzt kommen dazu: der **Rahm**, der **Senf**, die Hälfte des **Reibkäses**, das **Eigelb** und der **Saft der Zitrone**, alles gut vermengen
- in einer Auflaufform das Fisch–Kartoffel–Zwiebelgemisch einschichten
- darüber die Sauce geben
- alles mit dem **restlichen Reibkäse** bestreuen und im Ofen überbacken (30–40 Minuten bei 180 °)

48 Baccalà montebianco (franz. Brandade de morue)

Italien

Pellegrino Artusi, la scienza in cucina e l'arte di mangiar bene

fratelli Melita editori, La Spezia 1994

Zutaten

500 g Fisch

200 g feinstes Olivenöl (extra vergine)

1 dl Rahm oder Milch

Zubereitung

- den **Fisch** von Gräten und Haut befreien, es bleiben so noch etwa 340 g
- am besten in einem Mörser zermanschen, im Notfall das Passevite nehmen
- zusammen mit dem **Rahm** in eine Pfanne bringen
- auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren kochen bis der Rahm oder die **Milch** vollständig vom Fisch absorbiert ist
- dann tropfenweise das **Öl** einträufeln, immer rührend mit einem Holzlöffel, ähnlich so als würde eine Mayonnaise hergestellt eine sämige Sauce wird sich einstellen
- vom Herd nehmen wenn er gar ist (Probe)
- das Gericht ist gelungen, wenn der Fisch, einmal im Teller, kein Öl mehr abgibt
- kalt auftragen mit folgenden Beilage-Vorschlägen: feinst gehobelte Trüffelscheiben oder crostini (gröstetes Brot) mit Kaviar

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

Bemerkungen

Der Autor meint das Gericht sollte für 8 Personen genügen

Was für die Schweizer Küche das «Fülscher» Kochbuch darstellt, gilt in Italien für Pellegrino Artusi. Beide Kochbücher bauen sorgfältig auf einfachen Kochtechniken auf und bieten ein weites Spektrum für die Zubereitung, vor allem landesüblicher, Speisen an. Sehr empfehlenswert!.

49 Bacalao a la Vizcaína

Spanien

Karlos Arguiñano, el menú de cada día

Servicio de Publicación RTVE y Ediciones del Serbal, Barcelona 1993

Zutaten

8 Stück Fisch (600-800g)
Olivenöl
3 Esslöffel Tomatenmark
Salz
1 Knoblauchzehe
1 kg rote Zwiebeln
1 Pfefferschote
1 grüne Peperoni
15 frische Paprikaschoten (auch Peperonis)

Zubereitungszeit

ca. 1 1/2 Stunden

Bemerkungen

Zubereitung

- die **Zwiebeln** sehr fein schneiden und mit dem halben **Knoblauch** während 3/4 Std auf schwacher Flame (ab und zu rühren!) andünsten
- die **Peperonis** wallen damit das Fleisch weich wird
- mit Küchenpapier trocknen und das Fleisch mit Hilfe eines Messers oder Löffels von der Haut lösen
- sind die Zwiebeln fertig, die ausgelösten Peperonis und drei Löffel **Tomatenmark** zugeben
- alles gut umrühren und 10 Minuten köcheln lassen
- sollte etwas ankochen, ein wenig **Wasser oder Fischsud** hinzugeben
- unterdessen den Fisch mit der restlichen Hälfte des **Knoblauchs** und einigen Stücken der **Pfefferschote** im **heissen Olivenöl** während 6 Minuten anziehen
- der Fisch sollte nicht angebraten, sondern gegart werden
- nun den Fisch in eine Schüssel geben
- die Sauce durch ein Sieb passieren und über den Fisch geben
- garnieren mit einigen angedünsteten, grünen **Peperonistreifen**

50 Albóndigas de bacalao con gambas

Spanien

Karlos Arguiñano, el menú de cada día

Servicio de Publicación RTVE y Ediciones del Serbal, Barcelona 1993

Zutaten

800 g Fisch
24 rohe Crevetten
2 Eiklar
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
Paniermehl
Maizena
salsa verde*
Petersilie
Salz
Olivenöl

Zubereitung

- den **Fisch** (roh) entgräten, enthäuten und anschliessend zerfransen
- mischen mit: **Paniermehl, Eiklar, Knoblauch** und **Petersilie** fein gehackt
- nicht allzu grosse Klöse formen
- die **salsa verde** erhitzen
- die Klöse darin von allen Seiten gut anbraten
- die **Crevetten** dazugeben und 10 Minuten lang mitbraten
- auf einer Servierplatte anrichten: die Klöse am Rand, die Crevetten in der Mitte

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

Bemerkungen

Es gibt verschiedene Macharten der «salsa verde». Im Prinzip geht es um feingehackte Kräuter z.B. Basilikum, Petersilie, Origano usw.) in Olivenöl. Die Sauce kann unendlich variiert werden durch Zugabe von Kapern, Sardellenfilets, Pinienkerne, Zwiebeln, Knoblauch etc.

Als «Schnellersatz» kann fertig angemachter Pesto dienen.

51 Bacalao con patatas

Spanien

Karlos Arguiñano, el menú de cada día

Sevicio de Publicación RTVE y Ediciones del Serbal, Barcelona 1993

Zutaten

4 Stück Fisch (600–800 g)
4 Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Bouillon, Sud
1 Ei
Mehl
3 Esslöffel Tomatenmark
feingehackte Petersilie
Salz

Zubereitungszeit

ca. 1–1 ¼ Stunden

Bemerkungen

Zubereitung

- **Fisch** enthäuten und entgräten
- die Haut und die Gräten sowie einige Stückchen vom Fisch auf kleiner Flamme zu einem **Fischsud** aufkochen, dabei die Temperatur nahe beim Siedepunkt halten
- die **Kartoffeln** schälen und in etwa 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden
- die **Zwiebel** und die **Knoblauchzehen** fein hacken und in **Olivenöl** mit ein wenig **Salz** andünsten
- sobald die Zwiebeln glasig sind, die Kartoffeln hinzugeben
- eine oder zwei Minuten mitdünsten
- jetzt die feingeschnittene **Petersilie** zugeben und mit dem Fischsud ablöschen, sodass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist
- 20 Minuten kochen lassen
- währenddessen die Fischstücke in **Ei** und **Mehl** wenden
- auf jeder Seite während einer 1/2 Minute anbraten
- nun den Fisch und das **Tomatenmark** zu den Kartoffeln im Fischsud geben
- weitere 5 Minuten köcheln, dabei ab und zu die Pfanne bewegen um die Saucenbindung zu fördern

52 Stockfisch mit Schoten

Deutschland

Mathilde Ehrhardt

Grosses Illustriertes Kochbuch, Berlin 1907

Zutaten

junge, grüne Erbsen oder Schoten
geriebener Semmel
2 Esslöffel frische Butter
Muskatnuss
Salz

Zubereitung

Stockfisch zuerst kochen. Unterdessen werden **junge, grüne Erbsen oder Schoten** ausgeschotet, in Salzwasser gargesocht und mit geriebener **Semmel** sämig gemacht. Nun nimmt man den Fisch aus dem Wasser, zerplückt ihn in kleine Stücke und gibt ihn unter die Schoten; alsdann lässt man beides noch ein wenig mit einander kochen, gibt 2 Esslöffel frische **Butter** daran, reibt etwas **Muskat** darüber und gibt kurz vor dem Anrichten das nötige **Salz** hinzu.

Zubereitungszeit

Bemerkungen

53 Abgeschmalzen

Deutschland

Mathilde Ehrhardt

Grosses Illustriertes Kochbuch, Berlin 1907

Zutaten

Zwiebeln

Butter

Brösel

Sauerkraut oder Senf

Zubereitung

Man lässt **Zwiebeln** in Butter gelb werden, nimmt sie dann heraus und gibt den gekochten, zertheilten **Fisch** in das Fett, überdünstet ihn, legt ihn auf die Schüssel, bestreut ihn mit **gelbgerösteten Bröseln** und der Zwiebel und gibt **Sauerkraut oder Senf** dazu.

Zubereitungszeit

Bemerkungen

54 Kapuziner–Stockfisch

Deutschland

Mathilde Ehrhardt

Grosses Illustriertes Kochbuch, Berlin 1907

Zutaten

Butter

sauren Rahm

Brösel

fein geschnittene Petersilie

(Limonenschalen)

gestossenen Kümmel

feingeschnittene Zwiebel

Beilagen: Sauerkraut und Kartoffeln

Zubereitung

Ein Stück von einem gewässerten **Stockfische saltz** man gut, dünstet es in einer zugedeckten Casserolle auf dem Herde und giesst das Wasser, welches sich absondert ab. Dann zertheilt man den Fisch zu kleinen Stücken, gibt eine Lage von den Stücken in eine mit **Butter** ausgestrichene Schüssel, giesst etwas sauren **Rahm** darauf, streut **Brösel**, die man mit fein geschnittener **Petersilie** (oder Limonenschalen) und Wasser oder gestossenen **Kümmel** gemischt hat, und feingeschnittene, mit Butter gelbgeröstete **Zwiebel** darüber, legt wieder eine Lage von Stockfisch ein und fährt so fort, bis die Schüssel voll ist. Auf die letzte Lage von Fischstücken gibt man Brösel und Butter, stellt dann die Schüssel in das Rohr und bäckt das Ganze. Wenn sich Sauce absondert, giesst man sie in ein anderes Geschirr, lässt sie kurz einsieden und gibt sie beim Anrichten wieder über den Fisch. Man serviert **Kartoffeln** und **Sauerkraut** dazu.

Zubereitungszeit

Bemerkungen

55 Stockfisch in Tomatensauce

Schweiz

Alex Buchhofer

Schweizer Kochbuch, Bern 1894

Zutaten

2 gehackte Knoblauchzinggli
1 gehackte Zwiebel
2 Esslöffel weisser, gehackter Speck
1-2 Kellen Tomatensauce
Wasser oder Bouillon
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Der gut gewässerte Stockfisch wird mit kochendem Wasser übergossen. Haut und Geräte sorgfältig ausgelöst. Scheweisse 2 gehackte **Knoblauchzinggli**, eine gehackte **Zwiebel** mit 2 Esslöffel voll gehackten **Speck** weiss ab, gebe 1-2 Kellen voll **Tomatensauce** und ein wenig **Wasser oder Bouillon** dazu, lasse es aufkochen, würze mit **Salz** und **Pfeffer**, gebe den Stockfisch hinein und lasse ihn einige Minuten kochen

Zubereitungszeit

Bemerkungen

56 Stockfisch mit Milchrahm und Erdäpfeln

Österreich

Praktisches Kochbuch von Katharina Schreder

Wien 1869

Zutaten

Sardellen

Butter

geschnittene Erdäpfel

Milchrahm

Semmelbrösel

Zubereitung

Man überstreicht den Boden einer Schüssel mit **Sardellen-Butter**, gibt geschnittene **Erdäpfel** darauf, und auf diese eine Lage von den abgekochten und zertheilten **Stockfisch**, welchen man dann mit **Milchrahm** überzieht.

Dieses wird so oft wiederholt, bis die Schüssel erhoben angerichtet ist, wonach dann die letzte Lage mit Erdäpfeln gemacht, diese mit Milchrahm überzogen und mit **Semmelbröseln** bestreut werden. Sind auch die Semmelbröseln mit Sardellen-Butter übergossen, so wird das Ganze in der Röhre selbstgedünstet und dann zu Tische getragen

Zubereitungszeit

Bemerkungen

57 Stockfisch aus dem Languedoc

Frankreich/Schweiz

Hans Bosshard

Zutaten

weisse Bohnen

Knoblauch

Vinaigrette aus mildem

Weissweinessig

kaltgepresstes Olivenöl

Zubereitung

- **Bohnen** mit Tranchen von gut entsalzener **Stockfisch** weich kochen
- feingehackten **Knoblauch** daruntermischen
- **Vinaigrette** anrichten und über den noch warmen Stockfisch giessen
- einige Minuten einziehen lassen

Zubereitungszeit

Bemerkungen

dazu empfiehlt der Autor eine

Flasche aus dem Languedoc z.B.:

Pic Saint Coup Grande, Cuveé 1996,

Domaine de l'hortus

58 Bacalao ajo arriero

Spanien/Schweiz

Regula Bleisch-Lauchenauer

Zutaten

600 g Fisch
eine Handvoll Chorizero-
Pfefferschoten
4 grüne Peperoni
1 rote Peperoni
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 dl Olivenöl

Zubereitungszeit

ca. $\frac{3}{4}$ Stunden

Bemerkungen

kalt oder warm servieren

Zubereitung

- die **Chorizero-Pfefferschoten** mit wenig **Öl** im Mixer pürieren
- den **Knoblauch** pressen und gut mit den pürierten **Pfefferschoten** mischen
- das ganze über den **Fisch** geben
- im Ofen während 30 Minuten schmoren
- in der Zwischenzeit die **Peperoni** und die feingehackten **Zwiebeln** im **Olivenöl** andünsten
- über den geschmorten Fisch geben

59 Klippfisch a la parmigiana

Schweiz

Max Bottini

Zutaten

4–5 grosse Auberginen
300– 400 g Parmesan gerieben
evt. Mozzarella
3 dl Olivenöl (zum Anbraten)
Pfefferkörner
Salz

Für die Tomatensauce:

Olivenöl
2 Knoblauchzehen
2 grosse Büchsen Pelati
1 Pfefferschote
je 1 Zweiglein Rosmarin und Thymian
1 Lorbeerblatt

Zubereitungszeit

ca. 1 1/2 Stunden

Bemerkungen

warm gegessen sehr gut, kalt aber phänomenal!!

Zubereitung

- Fisch 5 min in Wasser mit einigen **Pfefferkörnern** darin blanchieren, abkalteln lassen.
- in der Zwischenzeit, **Auberginen** in Scheiben schneiden und diese gut **salzen**. Alle Scheiben auf schräger Unterlage ausbreiten und mit Küchenpapier abdecken (Das Salz entzieht der Aubergine den bitteren Saft!). Beschweren!
- nun die **Tomatensauce** vorbereiten
- **Knoblauch** und **Pfefferschote** im **Olivenöl** anziehen
- ablöschen mit Pelati, ohne Saft aber zerstückelt
- **Rosmarin, Thymian** und **Lorbeerblatt** begeben
- **pfeffern**
- ca. 30–45 min zugedeckt köcheln lassen
- jetzt den Fisch enthäuten und entgräten
- in handgrosse Stücke portionieren
- bitteren Saft der Auberginen unter fliessendem Wasser abspülen
- auf und mit Küchenpapier trocknen
- in Olivenöl die Auberginenscheiben auf beiden Seiten anbraten (oder fritieren) bis sie gelbe Farbe annehmen
- nun abwechslungsweise Auberginen, Tomatensauce, Parmesan in eine Auflaufform schichten—die letzte Lage ist **Parmesan** (auch Mozzarella!)
- im Ofen bei 180° eine gute halbe Stunde gratinieren

60 Stockfisch in einer Pasteten

Schweiz

Das Kochbuch des Johann Sultzheimer zu Frauenfeld

selbst approbiert von 1780–1798

Zutaten

Stockfisch

Muscatblüthe

Pfeffer

Salz

süßen Anken

1/2 Ms (Mäasli=ca. 3–4 dl) Neidel

(Rahm)

geriebenes Brod

Zubereitung

Nimm gute weiße **Stockfische**, thu die Gräth daraus, seze sie zum Feuer, und laße sie allgemach kochen, dann in ein Geschirr abgeschütt, daß das Waßer abläuft, thu in eine Pfanne

Muscatblüthe, Pfeffer, Salz, süßen Anken, 1/2 Ms

Neidel und dann wohl erkalten. Thue Teig in eine

Tortenpfanne oder Schübel, oder mache gar eine aufgesetzte

Pastete, thu den erkalteten Stockfisch darein, streue

geriebenes Brod und süßen Anken darüber, und bake es im

Ofen bis es genug ist.

Zubereitungszeit

Bemerkungen

Stockfisch im Ofen

Schweden
Mia's Mutter

Zutaten

600–800 g Fisch
1 dl Chilisauce (z.B.Heine)
3 dl Rahm
ca. 4 Tomaten oder Peperoni
frischer Dill

Zubereitung

1. Form mit Butter oder Margarine ausstreichen und Fisch dreingeben
2. Chilisauce und Rahm mixen, mit Salz abschmecken
3. Tomaten in Scheiben schneiden und auf Fisch auflegen
4. Saucenmix darüber giessen
5. in Backofen bei 225° C, ca 30 min backen
6. mit frischem Dill garnieren

als Beilage empfiehlt sich Kartoffelstock

ca. 1 Std

Zubereitungszeit

Bemerkungen