Frittelle di pesce ghiaccio - Omelettchen mit Eisfischchen

Die ganz kleinen, schuppenlosen Fischchen aus der Familie der Salangiden werden an der kampanischen Amalfiküste wegen ihrem fast durchsichtigen bis milchig weissen Körper "Pesce ghiaccio" (Eisfischchen) genannt. Ausgewachsen werden sie höchstens ein paar Zentimeter lang und maximal 2-3mm dick. Ähnlich sind die Bianchetti, das sind aber ganz junge Fische der Blaubarsche, Sardinen oder Sardellen.

Mit etwas Glück findet man in Sonnenblumenöl und Essig eingemachte Pesce ghiaccio im Italienerladen. Es ist eine rare Delikatesse und entsprechend teuer.

Die kleinen, eingelegten Fischchen schmecken auch direkt aus dem Glas sehr gut, zum Beispiel als Zugabe zu einem Antipasto. An der Amalfiküste werden die kleinen Fischchen aber mit Vorliebe mit einem Eierteig vermischt und zu kleinen Frittelle ausgebacken.

Zutaten

120g	Pesce ghiaccio, abgetropft
1	Ei
20g	Mehl
5cl	Milch
15g	feingeriebener Parmesan
	Olivenöl

Mehl in eine Schüssel geben. Milch zuerst in ganz kleinen Dosen zugeben und mit einer Gabel gut verrühren. Sobald alles Mehl verklumpt, kann die Milch in grösseren Dosen eingerührt werden. Auf diese Weise entsteht ein zähflüssiger Teig ohne Mehlklümpchen. Ei und Parmesan zugeben und wieder gut verrühren. Teig eine Stunde ruhen lassen.

Pesce ghiaccio in ein Sieb geben, mit einer Gabel leicht auflockern und gut 20 Minuten lang abtropfen lassen.

Pesce ghiaccio unter den Omelettenteig mischen.

Olivenöl in einer Bratpfanne mässig erhitzen.

Metallringe (runde Ausstechformen) auf der Innenseite einölen und in die Bratpfanne stellen. Omelettenteig in die Ringe einfüllen und zugedeckt ca. 3-4 Minuten stocken lassen. Ränder der Omeletten mit einem Messer von den Ringen ablösen und die Ringe abziehen. Omelettchen wenden und weitere 2 Minuten leicht bräteln lassen.

Mit Hilfe der Ringe werden die Omelettchen schön rund und dick. Man kann sie natürlich auch ohne Ringe ausbacken und mit einer Bratkelle einigermassen in Form halten.