



Baccalà fritto - frittierter Stockfisch mit jungen Kartoffeln und Broccoli

Vom Namen her gehört das Rezept zur italienischen Küche, es ist aber auch in der portugiesischen Küche nicht wegzudenken, rühmen sich doch die Portugiesen mindestens für jeden Tag im Jahr ein anderes Rezept mit Bacalhau zu haben. Eigentlich ist es Klippfisch, der nicht ganz getrocknet, stark eingesalzen wird. Man muss ihn 2 Tage wässern, dabei das Wasser immer wieder auswechseln um den Salzgehalt auf ein erträgliches Mass zu reduzieren, aber er behält auch danach sein kräftiges, rezentes Fischaroma. Nebst dem Wässern muss dem Fisch die zähe Haut abgezogen werden, ein Unterfangen das etwas Fingerspitzengefühl und ein sehr scharfes Messer benötigt (siehe Bild). Danach wird es einfacher: Der Fisch wird in Stücke geschnitten, im Bierteig getaucht und frittiert.

So zubereitet und mit etwas Zitronensaft beträufelt wird er in Italien und Portugal auch als Streetfood angeboten. Zusammen mit frittierten Kartoffeln ist das in England und Schottland so etwas wie ein inoffizielles Nationalgericht (Fish and chips). In südlicheren Ländern werden dazu eher gedämpfte junge Kartoffeln und Broccoli mit Knoblauchbutter angerichtet.

Zutaten (2 Portionen)

400g Baccalà
1/2 Limette
3-4dl Rapsöl (raffiniert)
Pfeffer

Bierteig

75g Mehl
1/4Tl Salz
1dl kaltes Bier
1 Eigelb
1Tl Olivenöl

1 Eiweiss

Beilage (pro Portion):

5-6 junge Kartoffeln

80g Broccoli

20g Butter

1 Knoblauchzehe

Kräutersalz

Zubereitung

Baccalà mit einer Gemüsebürste abschrubben, damit ein guter Teil des Salzes wegfällt. Danach 2 Tage wässern, dabei das Wasser mindestens 2 mal am Tag auswechseln. Dabei den Fisch jedesmal unter kaltem Wasser abspülen.

Bierteig:

Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen. Eigelb, 4/5 des Biers und Olivenöl miteinander verquirlen und langsam zum Mehl giessen. Zu Beginn mit einer Gabel gut verrühren, sobald der Teig geschmeidiger wird mit dem Schwingbesen weiterrühren, allenfalls den Rest des Biers zugiessen bis der Teig die Konsistenz einer dicken Suppe hat. Mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Baccalà aus dem Wasser nehmen und mit Küchenpapier trocknen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Rüstbrett legen und die Haut mit Hilfe eines sehr scharfen Messers abtrennen (siehe Bild).

Fährt man mit dem Finger über die Mitte des Fisches, so spürt man aufstehende Geräteresten, diese herauschneiden und damit den Fisch längs halbieren. Baccalà zu ca. 2-3cm grossen Würfeln schneiden und leicht pfeffern. Auf Salz kann man verzichten, denn auch nach dem Wässern ist der Fisch noch salzig genug.

Rapsöl auf 150° aufheizen.

Kurz vor dem Frittieren Eiweiss steif schlagen und unter den Bierteig mischen. Fischwürfel in den Teig geben, leicht vermischen.

Baccalà aus dem Teig heben und ins heisse Öl geben. Das geht am besten mit zwei Gabeln. 10 bis 12 Minuten frittieren bis die Stücke goldbraun sind. Dabei die Öltemperatur überwachen, bei der kleinen Ölmenge kann die Temperatur schnell abweichen.

Frittierter Baccalà zum Entfetten auf einen Teller, belegt mit Haushaltspapier geben.

Bei der kleinen Ölmenge muss der Baccalà etappenweise frittiert werden, er kann aber gut im 80° heissen Ofen warmgehalten werden.

Kartoffeln und Broccoli:

Die jungen Kartoffeln müssen nicht geschält werden, es reicht wenn man sie mit der Gemüsebürste gründlich abschrubbt. Broccoli in Stücke zerteilen. Beides zusammen in ein Dampfsieb geben, mit Kräutersalz würzen und ca. 10-12 Minuten dämpfen. Derzeit Butter verflüssigen, Knoblauchzehe dazupressen und ein paar Minuten ziehen lassen.



Baccalà wässern





Bierteig noch ohne Eiweiss





Gräten ertasten..



... und herausschneiden







