Portugiesische Fischsuppe mit Bacalhau

Am Dorfmarkt in Robenhausen habe ich am Stand des italienischen Gemüsehändlers den getrockneten und gesalzenen Fisch gesehen: Stockfisch, stoccafisso oder baccalà auf italienisch. Berüchtigt ist der Stockfisch wegen seines penetranten Geruchs. Kapitän Haddock (Tim und Struppi) setzte diesen Geruch in die gleiche Gefahrenklasse wie die Schwerseenot. Als ich den Fisch auspackte fehlte mir aber genau dieser Geruch in der Nase. Ich begann zu recherchieren. Beim Stockfisch handelt es sich um getrockneten und eingesalzenen Kabeljau. Die Norweger (bereits die Winkinger) entwickelten dieses Verfahren um Fisch haltbar zu machen. Als Seefahrervolk kamen sie auch mit den Portugiesen in Kontakt, sie tauschten den Stockfisch gegen Portwein, auf diese Weise gelangte der Stockfisch nach Portugal und heisst dort Bacalhau. In Norwegen wurde der Kabeljau aber auch nur angetrocknet und danach kräftig eingesalzen, auch so wurde der Fisch haltbar gemacht, ohne den berüchtigten Geruch, das nennt sich Klippfisch. Dieses Verfahren liess in Portugal mit dem viel wärmeren Klima besser nachvollziehen.... irgendwie so muss das gelaufen sein. In Portugal ist Bacalhau das Nationalgericht, es gibt unzählige Rezepte dazu. Mein vermeintlicher Stockfisch war jedenfalls stark gesalzen und musste vorab 2 Tage lang gewässert werden, um ihn in einer Suppe verwenden zu können.

Auch ohne den "Stockfischduft" ist es eine deftige Suppe geworden: Ich habe eine grosse Tropea-Zwiebeln angedünstet, Salbei, Knoblauch, Sellerie und gehackte Sardellenfilets zugegeben und zusammen mit Tomaten und Bouillon zu einer Suppe gekocht und gut gewürzt. Nach einer halben Stunde habe ich den Fisch und Kartoffelwürfel zugegeben. Dazu Chnoblibrot, das ist fast zwingend!

Zutaten (ca. 4 Portionen)

```
400g  gesalzener Bacalhau (Klippfisch)
200g  milde Zwiebeln (Tropea-Zwiebel)
300g  festkochende Kartoffeln
6     Datteltomaten
```

2dl	Passata di Pomodoro
1/2	Sellerie
1	kleine Zucchetti
8	frische Salbeiblätter
10	Sardellenfilets
3	Knoblauchzehen
1dl	Rotwein
1l	milde Hühnerbouillon
1Tl	Paprika süss
1Msp	scharfes Chilipulver
1Tl	Zucker
	schwarzer Pfeffer, ev. etwas Salz
	zum Abschmecken
1Tl	Maizena zum abbinden
	Olivenöl zum dünsten

Vorbereiten

Salz vom Fisch unter fliessendem Wasser gut abspülen. Fischfilet in kaltes Wasser einlegen und 2 Tage im Kühlschrank wässern, das Wasser öfters erneuern.

Gewässerter Fisch enthäuten, von eventuell vorhandenen Gräten befreien und in ca. 1cm grosse Würfel schneiden. Bis zum Gebrauch kühlstellen.

Zubereitung

Zwiebel halbieren und in dünne Streifen schneiden. Olivenöl mässig erhitzen und Zwiebel zugeben, ab und zu wenden. Derzeit Sellerie rüsten und in kleine Würfel schneiden und zugeben. Zucchetti in kleine Würfel schneiden und zugeben. Knoblauch, Salbei und Sardellenfilets fein hacken und zugeben.

Tomaten in kleine Würfel schneiden und in den Topf geben. Passata zugeben.

Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen (ca. 10 Minuten).

Bouillon zugeben und aufkochen. Zucker und Gewürze zugeben und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Die Bouillon soll eher etwas fad sein, die Sardellen und der Bacalhau liefern genug Salz.

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, zusammen mit den Fischwürfeln dazugeben und weitere 40 Minuten köcheln lassen.

Maizena mit kaltem Wasser verrühren und portionenweise zugeben bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat.

Chnoblibrot

60g Butter würfeln und bei Zimmertemperatur weich werden lassen. 2-3 Knoblauchzehen dazu pressen und mit Kräutersalz würzen. Auf Brotscheiben streichen und im Ofen anrösten.

Eingesalzener Fisch, abspülen und...

...wässern...

... haut abziehen.

Zwiebel, Sellerie, Zucchetti dünsten