



## Stockfisch mit Sauce Rouille

Stockfisch, das ist eingesalzener und getrockneter Kabeljau. Zur Verwendung in der Küche muss er zuerst gewässert werden (siehe da). In türkischen oder italienischen Läden findet man ihn oft auch bereits gewässert als Tiefkühlprodukt. Auch gewässerter Stockfisch braucht bei der weiteren Zubereitung kein zusätzliches Salz mehr.

Die Rouille wird traditionell zur Bouillabaisse serviert und passt auch gut zu Meerfisch wie dem Stockfisch. Man kann sie auf unterschiedliche Art zubereiten, reichlich Knoblauch, Paprika und Peperoncino gehören aber immer dazu. Nach diesem Rezept ist sie einer pikanten Mayonnaise ähnlich.

### Zutaten (2 Portionen)

Sauce Rouille:

4El Sonnenblumenöl  
2El weisser Balsamico  
1 gekochtes Ei  
80g rote Peperoni  
5-6cm Peperoncino  
3 Knoblauchzehen  
20g Sauerrahm  
1Tl Dijon-Senf  
1Tl Pul biber  
1/2Tl Salz

Stockfisch:

500g Stockfisch gewässert  
1El Mehl  
1 Zwiebel, ca. 60g  
1 Fenchel, ca. 250g  
100g rote, spitze Peperoni

2dl Weisswein  
1dl Gemüsebouillon  
Olivenöl

## Zubereitung

Stockfisch entlang der Mittelgräte halbieren. Mittelgräte herausschneiden. Seitlich der Mittelgräte stecken kleinere Gräten im Fleisch, diese mit der Fingerspitze erspüren und mit einer Pinzette herausziehen. Stockfisch in grobe Stücke schneiden und leicht bemehlen. In reichlich Olivenöl nur auf der Hautseite heiss anbraten. Am Anfang klebt der Fisch leicht am Pfannenboden. Nach ca. 3-4 Minuten lässt er sich jedoch gut ablösen. Fisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Austriebe des Fenchels wegschneiden und den Strunk flach schneiden. Fenchel längs halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. Den zarten Strunk nicht herausschneiden. Peperoni halbieren, Kerne und weisse Häutchen entfernen, danach quer zu schmalen Streifen schneiden. Zwiebel halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden.

Gemüse in der gleichen Pfanne wie der Fisch dünsten (ca. 10-15 Minuten), vor allem zu Beginn öfters aufmischen, damit sich der Bratensatz löst. Weisswein dazugießen und etwa zur Hälfte einkochen lassen (Ausgelöster Mittelgrat mitkochen). Bouillon zugießen und köcheln lassen bis das Gemüse weich ist. Fischstücke zugeben und ca. 5 Minuten mitdämpfen.

Rouille:

Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne herausschaben. Schote zu kleinen Würfeln schneiden. Knoblauch und Ei hacken. Peperoni würfeln.

Alle Zutaten für die Rouille in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Tipp: Peperoncino nach und nach zugeben bis die gewünschte Schärfe erreicht ist.

Stockfisch auf dem Gemüse anrichten und mit der Rouille nappieren, oder die Rouille separat dazu servieren. Dazu passt leicht getoastete Baguette ausgezeichnet.







