Baccalà al forno - Gratin mit Stockfisch, Kartoffeln und Zwiebeln

Baccalà, der gesalzene und getrocknete Stockfisch muss zuerst 3 Tage lang gewässert werden. Bereits so vorbehandelt findet man ihn auch als Tiefkühlprodukt in italienischen oder türkischen Lebensmittelläden. Auch so braucht es ein bischen Zeit, um ihn von den Gräten zu befreien und die Haut abzulösen. Er ist von kräftigerem Geschmack und festerer Konsistenz als frischer Fisch, das macht ihn zusammen mit Kartoffeln und Zwiebeln zur idealen Zutat für einen kräftigen Fischgratin, ganz im mediterranen Stil.

Zutaten (2-3 Portionen)

400g	Baccalà gewässert (1 Tranche)
300g	Kartoffeln festkochend
100g	Zwiebel
2	grosse Knoblauchzehen
3El	Passata di pomodoro
1dl	Milch
1Tl	Oregano getrocknet
2El	Paniermehl
20g	Parmesan gerieben
	Olivenöl
	Pfeffer

Zubereitung

Mittelgrat mit einem scharfen Messer herausschneiden. Haut mithilfe des Messers abziehen (siehe Bilder). Filetstücke mit den Fingerkuppen nach Gräten abtasten, diese am besten mit einer Zange herausziehen. Fleisch zu 1,5cm grossen Stücken schneiden.

Zwiebeln längs zur Schale habieren und zu Streifen schneiden. Kartoffeln zu 4-5mm dicken Halbmonden schneiden. Knoblauch grob hacken. Alles in eine Schüssel geben, Milch, Passata und Oregano zugeben und mit Pfeffer würzen. Alles gut vermischen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Eine Gratinform mit Olivenöl auspinseln und die Fülle hineingeben. Leicht flachdrücken. Parmesan und Paniermehl miteinander vermischen und über den Gratin streuen. Mit nicht zu knapp Olivenöl beträufeln.

Gratin im unteren Drittel in den Ofen einschieben und 40 bis 45 Minuten überbacken.

Mittelgrat herausschneiden