



Salada de Bacalhau desfiado (Portugiesischer Stockfisch-Salat)

Stockfisch ist weniger gesalzen und dafür stärker getrocknet als Klippfisch (siehe auch da). Er braucht etwas mehr Zeit zum Wässern: 3 1/2 Tage lag er im Wasser (im Kühlschrank), das ich ca. alle 6-8 Stunden gewechselt habe. Zum Schluss habe ich ihn über Nacht in Milchwasser (1 Teil Milch, 5 Teile Wasser) gelagert. Erst danach fühlte er sich weich an und schmeckte nicht mehr zu salzig. Das Stück vom getrockneten Fisch wog 750g, nach dem Wässern brachte er es auf 1,2kg.

Es ist schon ein Prozedere, den Fisch vorzubereiten. Nach dem Wässern lässt man ihn abtropfen und trocknet ihn mit Haushaltspapier. Danach muss er entgrätet und enthäutet werden. Vermutlich hätte das eine portugiesische Köchin geschickter gemacht als ich. Nun, es hat geklappt, auch mit Hilfe einer Pinzette, um die kleinen Gräten aus dem Fleisch zu ziehen.

Ist der Stockfisch einmal vorbereitet, ist die Zubereitung einfach: Die kleinen Fischstücke werden zusammen mit Zwiebel in reichlich Olivenöl sanft gedünstet und schliesslich noch warm mit einer Mischung aus Essig (weisser Balsamico) und etwas Noilly Prat beträufelt. Gewürzt wird er nur mit Pfeffer, Salz ist auch nach dem langen Wässern noch genügend vorhanden.

Zutaten (3-4 Vorspeisen)

400g	Bacalhau (gewässert)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2El	Olivenöl
2El	weisser Essig (Balsamico)
1El	Noilly Prat
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Kapern und Oliven zur Dekoration

Zubereitung

Stockfisch unter kaltem Wasser abspülen und das Salz mit einer Bürste entfernen. Danach wässern wie eingangs beschrieben.

Gewässerter Bacalhau enthäuten und von den Gräten befreien. Grosse Stücke etwas zerteilen. Haut und Gräten für einen Fisksud beiseite stellen.

Zwiebel grob hacken und in Oliven Öl ca. 5 Minuten sanft andünsten, ohne dass sie Farbe annimmt. Bacalhau zugeben und ca. 3 Minuten mitdünsten bis er schön weich ist (Probieren!). Auf einer Platte anrichten.

Balsamico und Noilly Prat vermischen und etwas pfeffern und über den noch warmen Fisch träufeln. Mit Kapern und in Ringe geschnittenen Oliven garnieren. Nochmals etwas frisch gemahlener Pfeffer darüber streuen und vor dem Servieren mindestens 2 Stunden ziehen lassen.



Stockfisch



Bacalhau 3 1/2 Tage wässern, Wasser alle 6-8 Stunden wechseln





Rückgeräte herausschneiden



...und dressieren



