



Bacalhau com natas - Stockfisch-Gratin mit Rahm (Sauce Mornay)

Der Name des Rezeptes stimmt nicht ganz, denn der Rahm (Natas) fehlt in diesem Rezept. Aber dieser Gratin aus Bacalhau und Kartoffeln wird mit einer Sauce Mornay (Bechamel mit Käse) überbacken und dieser fühlt fast genauso sämig an wie dicker Rahm. Der Gratin ist sehr typisch für die portugiesische Küche, in der Bacalhau gerne zusammen mit Kartoffeln zubereitet werden, als Eintopf, Suppe oder auch als Gratin.

Das Gericht ist an sich einfach, aufwändig ist es, den Stockfisch richtig vorzubereiten, sprich zu wässern (siehe da). Für diesen Gratin sind die dickeren Stücke des Stockfisches geeignet, mit den kleineren Stücken macht man eher eine Suppe oder ein Salada de Bacalhau.

Zutaten (2-3 Portionen)

400g Bacalhau (gewässert)
400g Kartoffeln festkochend
2 Zwiebeln
100g Passata die Pomodoro
20g Butter
2El Mehl
3dl Milch
60g Sbrinz oder Parmesan
3 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer und Muskatnuss
Olivenöl

Zubereitung

Bacalhau enthäuten und Gräten entfernen. In grobe Stücke schneiden. Zwiebeln längs zur Schale vierteln und in Scheiben schneiden. Olivenöl nicht zu heiss werden lassen und die Zwiebeln ca. 5 Minuten glasig dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen.

Bacalhau zugeben und ca. 3 Minuten mitdünsten, dabei vorsichtig wenden, damit die Stücke nicht auseinanderfallen. Passata zugeben und leicht pfeffern (Salz braucht es keines). Vorsichtig vermischen und in eine Gratinform geben.

Karoffeln schalen, in ca. 1cm grosse Würfel schneiden und in Olivenöl sanft braten, ca. 10 Minuten, bis sie knapp gar sind. Dabei leicht salzen.

Kartoffeln auf den Fisch geben und leicht festdrücken.

Sauce Mornay:

Butter in einer Pfanne schmelzen (nicht zu heiss werden lassen), Mehl zugeben und verrühren bis eine homogene Masse entsteht. Milch dazugiessen und aufwärmen bis das Mehl bindet. Lorbeerblätter zugeben, mit Pfeffer, Muskatnuss und wenig Salz würzen. Danach gut 10 Minuten leicht köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet, dabei ab und zu rühren. Lorbeerblätter herausfischen und den Käse dazureiben. Nochmals rühren bis die Masse schön sämig ist.

Sauce Mornay über die Kartoffeln geben und den Gratin bei 200° ca. 25-30 Minuten in der Ofenmitte überbacken.

Vor dem Anrichten, den Gratin ca. 5 Minuten auskühlen lassen, dadurch wird er etwas fester und lässt sich besser aus der Gratin-Form heben.



Bacalhau gewässert



Bacalhau enthäuten und dressieren





Bacalhau und Zwiebeln dünsten



Bacalhau mit Passata di pomodoro



Kartoffeln einschichten, danach die Sauce Mornay darüber verteilen



Bacalhau com natas angerichtet