

## Rezept

# Baccalà Mantecato

Ein Rezept von Baccalà Mantecato, am 24.01.2025

## Zutaten

<b>500 g</b> Baccalà (Stockfisch; ¶eingesalzener Kabeljau)	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>200 ml</b> mildes Olivenöl	Pfeffer
<b>evtl</b> Salz	<b>1 Handvoll</b> Rucola oder Basilikum oder ¶Petersilie oder 1 dünne Stange Lauch (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6–8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

## Zubereitung

1. Den Fisch mit kaltem Wasser bedecken und 48 Std. quellen lassen, dabei das Wasser mehrmals wechseln.

---

2. Den Fisch nach dem Einweichen abtropfen lassen und in einen Topf legen. Den Knoblauch schälen und dazugeben. Den Baccalà mit Wasser bedecken. Das Wasser zum Kochen bringen. Den Fisch darin bei schwacher Hitze ca. 45 Min. garen.

---

3. Dann abtropfen lassen, von Haut und Gräten befreien und zerpfücken. Den Fisch mit dem Schneebeesen oder einem Holzlöffel in einer angewärmten Schüssel durchschlagen und dabei nach und nach wie bei der Zubereitung von Mayonnaise das Olivenöl in einem dünnen Strahl einfließen lassen, bis eine ¶cremige Paste entstanden ist.

---

4. Jetzt das Püree entweder nur mit Pfeffer und evtl. Salz abschmecken. Oder die Kräuter waschen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Oder den Lauch putzen, waschen, sehr fein schneiden und untermischen. Das Stockfischpüree warm oder abgekühlt auf knusprig gerösteten Brot- oder Polentascheiben servieren.