

Rezept

Brandade

Ein Rezept von Brandade, am 20.04.2024

Zutaten

500 g Stockfisch (getrockneter Kabeljau; im Fischgeschäft oder beim spanischen, portugiesischen oder italienischen Lebensmittelladen vorbestellen)	6 Zweige Thymian
4 Knoblauchzehen	2 frische Lorbeerblätter
300 ml Olivenöl	1 Zwiebel
Pfeffer	2 EL Sahne
	1 EL Zitronensaft
	eventuell Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1120 kcal

Zubereitung

1. Den Stockfisch in eine Schüssel legen und ganz mit kaltem Wasser bedecken. 1-2 Tage darin einweichen, dabei das Wasser immer wieder austauschen.

2. Danach den Fisch abbrausen und mit frischem Wasser in einen Topf geben. Den Thymian und die Lorbeerblätter waschen. Die Zwiebel waschen und samt der Schale halbieren. 2 Knoblauchzehen schälen und halbieren. Beides mit Thymian und Lorbeer zum Fisch geben. Zum Kochen bringen, dann die Hitze auf kleine Stufe schalten, Deckel auflegen und den Fisch 10-15 Minuten im Sud ziehen lassen.

3. Den Fisch mit einem Schaumlöffel aus dem Sud heben und kurz abschrecken. Die Haut vom Fischfleisch abziehen, das Fleisch mit den Fingern von den Gräten streifen. Sahne erwärmen.

4. Fisch und Öl in der Küchenmaschine durchmischen, bis eine mittelfeste Paste entstanden ist. Restlichen Knoblauch schälen und durchpressen, mit der Sahne unter die Paste mischen. Mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Salz braucht's wahrscheinlich nicht, weil der Fisch trotz Einweichen und Kochen immer noch ausreichend davon hat. Aber trotzdem probieren und wenn's nötig ist, leicht salzen.