

Rezept

Klippfisch auf Genueser Art

Ein Rezept von Klippfisch auf Genueser Art, am 25.05.2024

Zutaten

etwa 1 kg gesalzener Stockfisch (Klippfisch)	10 g getrocknete Steinpilze
1 Zwiebel	4 Knoblauchzehen
1 kleine Möhre	½ Selleriestange
3 EL Olivenöl	3 Anchovisfilets
20 kleine schwarze Oliven (am besten Taggiasca- Oliven aus Ligurien)	25 g Pinienkerne
2 EL Schweineschmalz	1 kg Kartoffeln
Salz	etwas Gemüsebrühe nach Bedarf
	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Den Klippfisch etwa 3 Tage wässern, das Wasser jeden Tag erneuern. Den Fisch von Haut und Gräten befreien und in etwa 10 cm große Stücke schneiden.

2. Die getrockneten Pilze in lauwarmem Wasser 20 Min. einweichen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln, Knoblauch schälen, Möhre schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Sellerie waschen, putzen und ebenfalls klein schneiden.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Möhren und Sellerie darin anschwitzen, den Knoblauch dazupressen, die Anchovisfilets hinzufügen und alles unter Rühren goldgelb braten. Die eingeweichten Pilze würfeln, mit Oliven und Pinienkernen dazugeben und kurz mitbraten.

4. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Diese in einer großen Pfanne im Schmalz goldbraun braten.

5. Die Zwiebelmischung zu den Kartoffeln geben und alles gut vermischen. Die Fischstücke einlegen und zugedeckt etwa 10 Min. köcheln lassen. Falls die Mischung zu trocken wird, etwas Gemüsebrühe angießen. Das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.