

Rezept

Stockfisch à Brás mit Kartoffeln und Ei

Ein Rezept von Stockfisch à Brás mit Kartoffeln und Ei, am 05.12.2025

Zutaten

- | | | | |
|---------------|--|---------------|-----------------|
| 900 g | Stockfisch (getrockneter Kabeljau;
portugiesischer Lebensmittelladen) | 4 | Eier (M) |
| 800 g | festkochende Kartoffeln | | |
| 100 g | schwarze Oliven (entsteint) | 3 | große Zwiebeln |
| 2 | Knoblauchzehen | 225 ml | Olivenöl |
| ½ Bund | glatte Petersilie | | grobes Meersalz |
| 1 TL | weißer Pfeffer | | |

Außerdem

- 1** großer Topf (6 l Fassungsvermögen) **1** große Auflaufform (ca. 36 × 26 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1580 kcal

Zubereitung

1. Stockfisch in reichlich kaltem Wasser ca. 24 Std. wässern, dabei das Wasser mindestens fünfmal austauschen.
 2. Die Eier gründlich waschen. Kartoffeln waschen, schälen und zusammen mit Stockfisch, Eiern und reichlich Wasser in den großen Topf geben. Das Wasser aufkochen und Kartoffeln, Fisch und Eier darin ca. 15 Min. zugedeckt kochen. Dann den Stockfisch und die Eier aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Kartoffeln weitere 15 Min. kochen, abgießen, kurz abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und zur Seite stellen.
 3. Inzwischen die Oliven abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Oliven halbieren.
 4. 200 ml Olivenöl in dem großen Topf erhitzen, Zwiebelstreifen darin verteilen, kurz anbraten und in 30-40 Min. bei niedriger Hitze unter gelegentlichem Rühren wie Röstzwiebeln goldbraun braten.
 5. Inzwischen den Fisch von Haut und Gräten befreien und zerpfücken. Eier pellen, 2 Eier in Scheiben und 2 Eier in Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, die groben Stiele entfernen und den Rest fein hacken. Den Backofen auf 150° vorheizen.
 6. Den Knoblauch und den Stockfisch zu den Zwiebeln geben. 2 TL Meersalz und den Pfeffer zugeben und die Mischung bei mittlerer Hitze unter Rühren kurz erhitzen, dann bei niedriger Hitze warm halten.

7. Die Kartoffelscheiben zusammen mit den gewürfelten Eiern, der Petersilie und den Oliven zu den Zwiebeln und dem Fisch geben und vorsichtig unterrühren. Alles in die Auflaufform geben. Die Eierscheiben auf dem Gericht verteilen und mit restlichem Olivenöl (25 ml) beträufeln. Auflauf im Backofen (Mitte) in ca. 15 Min. fertig garen, auf vier Teller verteilen und servieren.