

Rezept

Stockfisch in Sahne mit Kartoffeln

Ein Rezept von Stockfisch in Sahne mit Kartoffeln, am 23.04.2024

Zutaten

900 g Stockfisch (getrockneter Kabeljau; portugiesischer Lebensmittelladen)	700 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
3 Knoblauchzehen	2 Zwiebeln
100 ml Olivenöl	1 Zitrone
200 ml Milch (mind. 3,5 % Fett)	2 Lorbeerblätter
300 g Sahne	25 g Maisstärke
1 TL weißer Pfeffer	½ TL frisch geriebene Muskatnuss
200 g Vollkornbrot (vom Vortag)	grobes Meersalz

Außerdem

600 ml Frittieröl	großer Topf (6 l Fassungsvermögen)
große Auflaufform (ca. 30 x 23 cm)	Olivenöl für die Form
8 Stängel glatte Petersilie	80 g schwarze Oliven

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1665 kcal

Zubereitung

1. Stockfisch in reichlich kaltem Wasser ca. 24 Std. wässern, dabei das Wasser mindestens fünfmal austauschen. Fisch in dem großen Topf mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen und ca. 5 Min. sieden. Den Fisch aus dem Topf nehmen, abkühlen lassen. 100 ml Kochwasser aufheben.
2. Die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Das Frittieröl erhitzen. Das Öl ist heiß genug, wenn sich an einem hineingetauchten Holzlöffel viele Bläschen bilden. Kartoffelwürfel portionsweise im heißen Öl goldgelb kross frittieren, auf Küchenpapier entfetten und beiseitestellen.
3. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Fisch von Haut und Gräten befreien und dann mit den Fingern zerpfücken. Den Backofen auf 200° vorheizen.
4. Das Olivenöl in einem großen hohen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Lorbeerblätter und Knoblauch hinzugeben, kurz dünsten, dann die Milch dazugießen. Stärke mit dem Stockfischkochwasser anrühren und bei mittlerer Hitze mit dem Schneebesen gut einrühren. Zuerst Sahne, dann Zitronensaft, Muskatnuss und weißen Pfeffer einrühren. Die Sauce mit Salz abschmecken und unter Rühren bis zum Siedepunkt erhitzen, dann von der heißen Herdplatte nehmen und die Lorbeerblätter entfernen.

5. Fisch und Kartoffeln zur Sahnesauce geben, alles gut vermischen und zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen. Das Brot zerbröseln. Die Auflaufform mit Olivenöl einfetten und die Kartoffel-Fisch-Mischung hineinfüllen. Brotbrösel darüber verteilen und den Auflauf im Backofen (unten) ca. 20 Min. garen. Petersilie waschen, trocken schütteln, die dicken Stiele entfernen und den Rest fein hacken. Auflauf auf vier Teller verteilen, mit Petersilie bestreuen und mit Oliven rundherum garnieren.